Sam80 Air.

design **Ifi R&D**



People-centric
innovation

Sam80 Air.

Ifi. People-centric innovation

“Ogni progetto, per noi, è un’opportunità per migliorare la qualità della vita delle persone.”

“Every project is, for us, an opportunity to improve people’s quality of life.”

First comes the look



Il **design compatto** di Sam80 Air offre una nuova prospettiva sul prodotto: massima visibilità, minimo ingombro e una valorizzazione eccellente degli alimenti in ogni stagione.
Dal Gelato alla Pasticceria e Pralineria, dallo Snack freddo/caldo allo Snack caldo secco fino al Bagnomaria, anche in versioni convertibili, con selezione del servizio e regolazione dell'umidità tramite l'intuitivo pannello comandi.

Un'unica linea, **molteplici configurazioni e servizi.** Sam80 Air consente di diversificare l'offerta del locale mantenendo una **perfetta coerenza estetica** e garantendo sempre prestazioni di conservazione eccellenti.

Sam80 Air's **compact design** offers a new perspective on product display: maximum visibility, minimal footprint and outstanding food presentation in every season.
From Gelato to Pastry and Pralines, from Cold/hot snack to Dry hot snack, up to Bain-marie, also available in convertible versions, with service selection and humidity control by means of an intuitive control panel.

One single line, **multiple configurations and services**. Sam80 Air allows you to diversify your venue's offering while maintaining **perfect aesthetic consistency** and always ensuring excellent preservation performance.



Profondità ridotta - solo 1003 mm
Reduced depth - only 39.49"
Profondeur réduite - seulement 1003 mm
Reduzierte Tiefe - nur 1003 mm
Profundidad reducida - solo 1003 mm

Le **design compact** de Sam80 Air offre une nouvelle perspective sur le produit : une visibilité maximale, un encombrement minimal et une mise en valeur exceptionnelle des aliments en toute saison.
De la Glace à la Pâtisserie et à la Chocolaterie, des Snacks froids/chauds aux Snacks chauds, jusqu'au Bain marie, également disponibles en versions convertibles, avec sélection du service et réglage de l'humidité via l'intuitif panneau de contrôle.
Une seule ligne, de **multiples configurations et services**. Sam80 Air permet de diversifier l'offre de votre établissement tout en préservant une **parfaite cohérence esthétique** et en garantissant d'excellentes performances de conservation.

Das **kompakte Design** von Sam80 Air bietet eine neue Perspektive auf die Produktpräsentation: maximale Sichtbarkeit, minimaler Platzbedarf und eine hervorragende Präsentation der Lebensmittel zu jeder Jahreszeit.
Von Eis über Konditorei und Confiserie bis hin zu warmer/kalter Snacks, trockenen warmen Snacks und Bain-Marie, auch in umschaltbaren Versionen erhältlich, mit Serviceauswahl und Feuchtigkeitsregelung über das intuitive Bedienfeld.
Eine einzige Produktlinie, **vielfältige Konfigurationen und Ausführungen**. Sam80 Air ermöglicht es, das Angebot Ihres Betriebs zu diversifizieren, ohne auf eine **perfekte ästhetische Einheitlichkeit** zu verzichten, und gewährleistet stets hervorragende Konservierungsleistungen.

El **diseño compacto** de Sam80 Air ofrece una nueva perspectiva del producto: máxima visibilidad, mínimo espacio ocupado y una excelente valorización de los alimentos en cualquier estación.
Desde Gelato hasta Pastelería y Pralinería, desde Snack frío/caliente hasta Snack caliente seco y Baño María, también en versiones convertibles, con selección del servicio y regulación de la humedad mediante el intuitivo panel de control.
Una única línea, **múltiples configuraciones y servicios**. Sam80 Air permite diversificar la oferta del local manteniendo una **perfecta coherencia estética** y garantizando siempre excelentes prestaciones de conservación.

A new point of view



Il **piano espositivo rialzato** del servizio Gelato valorizza al massimo i gusti, rendendoli immediatamente visibili anche da lontano. Allo stesso tempo, assicura la perfetta **continuità espositiva** con gli altri servizi della linea Sam80 Air.

Il castello vetri minimale, con struttura autoportante e **vetro frontale stratificato con doppio riscaldamento differenziato**, amplifica la leggerezza visiva della vetrina e contribuisce a una maggiore efficienza energetica.
I **vetricamera laterali pirolitici, riscaldati e temperati**, evitano la formazione di condensa e garantiscono una trasparenza sempre impeccabile. Più visibilità, meno barriere.

Illuminazione LED uniforme e diffusa, anche sulle mensole dove disponibili, esalta colori, forme e dettagli, rendendo ogni prodotto protagonista.

The **raised display deck** of the Gelato service showcases flavours at their very best, making them immediately visible even from a distance. At the same time, it ensures perfect **display continuity** with the other services in the Sam80 Air line.

The minimalist self-supporting glass structure, in vertical **stratified front glass with dual independent heating**, enhances the visual lightness of the display case while contributing to greater energy efficiency.
The **double-glazed side panels, pyrolytic, heated and tempered**, prevent condensation from forming and ensure impeccable transparency at all times. More visibility, fewer barriers.

Uniform, diffused **LED lighting**, also on the shelves where available, enhances colours, shapes and details, making every product the centre of attention.

Le **plan d'exposition surélevé** du service Glace met parfaitement en valeur les parfums, les rendant immédiatement visibles, même de loin. Il garantit également une parfaite **continuité d'exposition** avec les autres services de la ligne Sam80 Air.
Le chateau Vitres minimaliste, avec structure autoportante et **vitre frontale inclinée stratifiée à double chauffage différencié,** renforce la légèreté visuelle de la vitrine et contribue à une meilleure efficacité énergétique.
Les **vitrages latéraux à double vitrage, pyrolytiques, chauffés et trempés**, empêchent la formation de condensation et garantissent une transparence toujours impeccable. Plus de visibilité, moins de barrières.
Un **éclairage LED** uniforme et diffus, également sur les étagères lorsqu'elles sont présentes, met en valeur les couleurs, les formes et les détails, faisant de chaque produit le véritable protagoniste.

Die **erhöhte Präsentationsfläche** des Eis-Services setzt die Sorten optimal in Szene und macht sie bereits aus der Ferne sofort sichtbar. Gleichzeitig gewährleistet sie eine perfekte Kontinuität der Anzeige mit den anderen Ausführungen der Produktlinie Sam80 Air.
Die minimalistische Glasstruktur mit selbsttragender Konstruktion und **laminiertem schrägen Glasfront mit zweifacher**, differenzierter Beheizung verstärkt die optische Leichtigkeit der Vitrine und trägt zu einer höheren Energieeffizienz bei.
Die beheizten, **pyrolytischen und gehärteten Seitenscheiben verhindern die Bildung** von Kondenswasser und sorgen jederzeit für perfekte Transparenz. Mehr Sichtbarkeit, weniger Barrieren.
Gleichmäßige, diffuse **LED-Beleuchtung** – auch an den Ablagen, wo vorhanden – hebt Farben, Formen und Details hervor und macht jedes Produkt zum Blickfang.

La **superficie expositiva elevada** del servicio Gelato realza al máximo los sabores, haciéndolos inmediatamente visibles incluso desde lejos. Al mismo tiempo, garantiza una perfecta Continuidad expositiva con los demás servicios de la línea Sam80 Air.
La estructura de cristal minimalista, **autoportante y con frontal laminado de doble calefacción diferenciada**, realza la ligereza visual de la vitrina y contribuye a una mayor eficiencia energética.
Los **cristales laterales de doble acristalamiento, pirolíticos, calefactados y templados**, evitan la formación de condensación y garantizan una transparencia siempre impecable. Más visibilidad, menos barreras.
La **iluminación LED** uniforme y difusa, también en los estantes donde están disponibles, realza los colores, las formas y los detalles, convirtiendo cada producto en el protagonista.

At the heart of taste



La **refrigerazione ventilata**, lo **sbrinamento rapido differenziato** e il **doppio evaporatore**, nei servizi Gelato e Gelato/Pasticceria, insieme all'esclusivo sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni **HCS** (Hi-Performance Closure System), creano le condizioni ideali per **preservare qualità**, struttura e gusto degli alimenti, contribuendo a ridurre i consumi energetici.

Ventilated refrigeration, **rapid differentiated defrosting** and the **dual evaporator**, in the Gelato and Gelato/Pastry services, together with the exclusive high-performance rear closure **HCS system** (Hi-Performance Closure System), create the ideal conditions to **preserve the quality**, texture and flavour of food while helping reduce energy consumption.

La **réfrigération ventilée**, le **dégivrage rapide différencié** et le **double évaporateur,** dans les services Glace et Glace/Pâtisserie, associés à l'exclusif système de fermeture arrière à haute performance **HCS** (Hi-Performance Closure System), créent les conditions idéales pour **préserver la qualité**, la texture et le gout des aliments, tout en contribuant à réduire la consommation d'énergie.

Die **belüftete Kühlung**, das **schnelle differenzierte Auftauen** und der **doppelte Verdampfer** in den Ausführungen Eis und Eis/Konditorei schaffen zusammen mit dem exklusiven Hochleistungs-Heckverschlusssystem **HCS** (Hi-Performance Closure System) ideale Bedingungen, um **Qualität**, Struktur und Geschmack der Lebensmittel zu bewahren und gleichzeitig den Energieverbrauch zu senken.

La **refrigeración ventilada**, la **descongelación rápida diferenciada** y el **doble evaporador**, en los servicios Gelato y Gelato/Pastelería, junto con el exclusivo sistema de cierre trasero de alto rendimiento **HCS** (Hi-Performance Closure System), crean las condiciones ideales para **preservar la calidad**, la textura y el sabor de los alimentos, contribuyendo al mismo tiempo a reducir el consumo energético.



▲ Vassoi portatorte 500 × 360 mm
Cake trays 19.68" × 14.17"
Plateaux à gâteaux 500 × 360 mm
Tortentabletts 500 × 360 mm
Bandejas para tartas 500 × 360 mm



▲ Vassoi portastecchi 250 × 360
Stick holder trays 9.84" × 14.17"
Plateaux porte-bâtonnets 250 × 360 mm
Stäbchenhalter-Tabletts 250 × 360 mm
Bandejas portapalitos 250 × 360 mm



▲ Lavaporzionatore water stop
Water Stop scoop washer
Rince - Cuillères Water Stop
Portionierspüler Water Stop
Lavaporcionador Water Stop



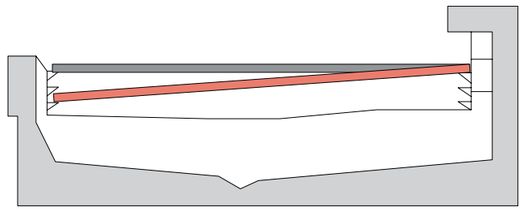


◄ Vasca porta torte per servizi Gelato e Gelato/Pasticceria
Cake tray compartment for Gelato and Gelato/Pastry services
Plateau porte-gâteaux pour service Glace et Glace/Pâtisserie
Tortenwanne für Eis- und Eis/Konditorei-Vitrine
Cuba portatartas para vitrina Gelato y Gelato/Pastelería



Nei servizi **Pasticceria** e **Pralineria/Pasticceria**, il **piano refrigerato** profondo 812 mm, **amovibile** e **orientabile** in **6 posizioni**, permette di personalizzare l'esposizione e valorizzare al meglio ogni creazione.
Nel servizio **Pralineria/Pasticceria**, Sam80 Air è configurata per la **Pralineria** con temperatura di esercizio +14°C;+18°C e **umidità regolabile dal 45% al 55%**. Regolando il pannello comandi in temperatura (+4°C;+8°C) e umidità (60%/65%) la vetrina può passare in modalità Pasticceria.

In the **Pastry and Praline/Pastry** services, the 31.96" deep **refrigerated deck**, **removable and adjustable to 6 positions**, allows the display to be customised and showcases every creation at its best.
In the **Praline/Pastry** service, Sam80 Air is configured for **Pralines** with an operating temperature of +14°C;+18°C and **adjustable humidity from 45% to 55%**. By setting the control panel to a temperature of +4°C;+8°C and humidity of 60%/65%, the display case can switch to Pastry mode.



Dans les services **Pâtisserie et Chocolaterie/Pâtisserie**, le **plan réfrigéré** de 812 mm de profondeur, **amovible et orientable sur 6 positions**, permet de personnaliser la présentation et de mettre parfaitement en valeur chaque création.
En service **Chocolaterie/Pâtisserie**, Sam80 Air est configurée pour la **Chocolaterie** avec une température de fonctionnement de +14°C;+18°C et une **humidité réglable de 45% à 55%**. En réglant le panneau de contrôle sur une température de +4°C;+8°C et une humidité de 60%/65%, la vitrine peut passer en mode Pâtisserie.

Bei den **Ausführungen Konditorei und Confiserie/Konditorei ermöglicht** die 812 mm tiefe, gekühlte Präsentationsfläche, die **herausnehmbar und in 6 Positionen** verstellbar ist, eine individuelle Gestaltung der Auslage und setzt jede Kreation optimal in Szene.
In der Version **Confiserie/Konditorei** ist Sam80 Air für die Confiserie mit einer Betriebstemperatur von +14°C bis +18°C und einer **einstellbaren Luftfeuchtigkeit von 45% bis 55%** konfiguriert. Durch Einstellung des Bedienfelds auf eine Temperatur von +4°C;+8°C und eine Luftfeuchtigkeit von 60% bis 65% kann die Vitrine in den Modus Konditorei umgeschaltet werden.

En los servicios **Pastelería y Pralinería/Pastelería**, la **superficie refrigerada** de 812 mm de profundidad, **desmontable y ajustable en 6 posiciones**, permite personalizar la exposición y realzar al máximo cada creación.
En el servicio **Pralinería/Pastelería**, Sam80 Air está configurada para Pralinería con una temperatura de funcionamiento de +14°C;+18°C y una **humedad regulable del 45% al 55%**. Ajustando el panel de control a una temperatura de +4°C;+8°C y una humedad del 60%/65%, la vitrina puede pasar al modo Pastelería.

▼ **Reggimensola in metacrilato trasparente.**
Transparent methacrylate shelf support.
Support d'étagère en méthacrylate transparent.
Transparenter Ablagenträger aus Methacrylat.
Soporte para estante de metacrilato transparente.





La **giusta temperatura, su ogni livello**. Nel **servizio Pasticceria con mensole refrigerate**, Sam80 Air differenzia la temperatura sui diversi livelli espositivi: il piano in acciaio inox mantiene una temperatura di esercizio di **+4°C;+8°C**, mentre la **mensola refrigerata inferiore** e quella **superiore** lavorano rispettivamente a **+8°C;+12°C**. Il **tetto in vetro** profondo 400 mm, riscaldato mediante resistenze serigrafate, evita la formazione di condensa. L'illuminazione **LED 4000K**, integrata nel tetto e nelle mensole in vetro, valorizza ogni prodotto.

The **right temperature**, **at every level**. In the **Pastry with refrigerated shelf service**, Sam80 Air provides differentiated temperatures across the various display levels: the stainless steel work surface maintains an operating temperature of **+4°C;+8°C**, while the **lower and upper refrigerated shelves** operate at **+8°C;+12°C** respectively. The 400 mm deep **glass canopy**, heated by screen-printed heating elements, prevents condensation from forming. The **4000K LED lighting**, integrated into the canopy and the glass shelves, enhances every product.

La **bonne température**, à chaque niveau. En **service Pâtisserie avec étagères réfrigérées**, Sam80 Air différencie la température sur les différents niveaux d'exposition : le plan en acier inoxydable maintient une température de fonctionnement de **+4°C;+8°C**, tandis que l'**étagère réfrigérée inférieure** et la **supérieure** fonctionnent respectivement à **+8°C;+12°C**. Le **toit en verre** de 400 mm de profondeur, chauffé par des résistances sérigraphiées, empêche la formation de condensation. L'éclairage **LED 4000K**, intégré au toit et aux étagères en verre, met en valeur chaque produit.

Die **richtige Temperatur** auf jeder Ebene. In der **Version Konditorei mit gekühlten Ablagen** sorgt Sam80 Air für unterschiedliche Temperaturen auf den einzelnen Präsentationsebenen: Die Arbeitsfläche aus Edelstahl hält eine Betriebstemperatur von **+4°C;+8°C**, **während die untere** und o**bere gekühlte Ablagen** bei **+8°C;+12°C** arbeiten. Das 400 mm **tiefe Glasdach**, das durch siebbedruckte Heizpatrone beheizt wird, verhindert die Bildung von Kondenswasser. Die in das Dach und die Glasablagen integrierte **LED-Beleuchtung mit 4000K** setzt jedes Produkt optimal in Szene.

La **temperatura adecuada**, en cada nivel. En el **servicio Pastelería con estantes refrigerados**, Sam80 Air diferencia la temperatura en los distintos niveles de exposición: la superficie de acero inoxidable mantiene una temperatura de funcionamiento de **+4°C;+8°C**, mientras que el **estante refrigerado inferior** y el **superior** trabajan respectivamente a **+8°C;+12°C**. El **techo de vidrio** de 400 mm de profundidad, calentado mediante resistencias serigrafiadas, evita la formación de condensación. La iluminación **LED de 4000K**, integrada en el techo y en los estantes de vidrio, realza cada producto.



▲ **Tetto in vetro con resistenze serigrafate**
Glass canopy with screen-printed heating elements
Toit en verre avec résistances sérigraphiées
Glasdach mit siebbedruckten Heizbahnen
Techo de vidrio con resistencias serigrafiadas



Servizio Pasticceria. Moduli angolari 90° destro e sinistro, disponibili nelle versioni VBD H 1200 mm e VAD H 1350mm , per creare configurazioni continue e sfruttare al meglio lo spazio. Utilizzabili come angoli o come moduli terminali.

Pastry service. Right- and left-hand **90° corner modules**, available in the VBD H 47.24"and VAD H 53.14" versions, to create continuous configurations and make the best use of space. Can be used as corner modules or as end units.

Service Pâtisserie. **Modules d'angle à 90°**, droit et gauche, disponibles dans les versions VBD H 1200 mm et VAD H 1350 mm, pour créer des configurations continues et exploiter au mieux l'espace. Peuvent être utilisés comme angles ou comme modules d'extrémité.

Service Konditorei. **90°-Eckmodule** rechts und links, erhältlich in den Versionen VBD H 1200 mm und VAD H 1350 mm, für durchgehende Konfigurationen und eine optimale Raumnutzung. Als Eckmodule oder Abschlussmodule einsetzbar.

Servicio Pastelería. **Módulos esquineros de 90°**, derecho e izquierdo, disponibles en las versiones VBD H 1200 mm y VAD H 1350 mm, para crear configuraciones continuas y aprovechar al máximo el espacio. Pueden utilizarse como esquinas o como módulos terminales.

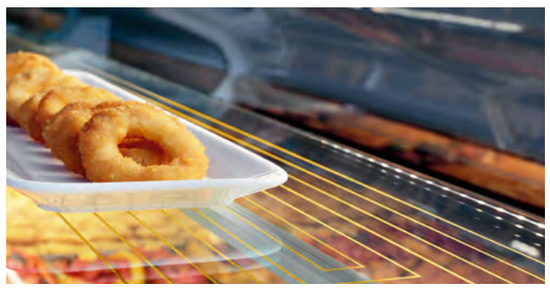


Servizio Snack freddo/caldo: convertibile tramite l'intuitivo pannello comandi. La proposta espositiva si adatta ai diversi momenti della giornata o alle diverse stagioni.

Cold/hot snack service: convertible by means of an intuitive control panel. The display concept adapts to different times of the day or different seasons.

Service Snacks froids/chauds : convertible grâce à l'intuitif panneau de contrôle. La présentation s'adapte aux différents moments de la journée ou aux différentes saisons.

Warmer/kalter Snacks: über das intuitive Bedienfeld umschaltbar. Das Ausstellungskonzept passt sich den verschiedenen Tageszeiten oder den unterschiedlichen Jahreszeiten an.
Servicio Snack frío/caliente: convertible mediante el intuitivo panel de control. La propuesta expositiva se adapta a los distintos momentos del día o a las diferentes estaciones.



▲ **Servizi Pasticceria, Snack freddo/caldo e Snack caldo secco:** possibilità di mensola riscaldata.

Pastry, Cold/hot snack and Dry hot snack services: heated shelf available.

Services Pâtisserie, Snacks froids/chauds et Snacks chauds : possibilité d'étagère chauffée.

Konditorei-, Warmer/kalter Snacks- und Warmer Snacks-Service: beheizte Ablage optional erhältlich.

Servicios Pastelería, Snack frío/caliente y Snack caliente seco: posibilidad de estante calefactado.



▲ **Servizio Bagnomaria** con vasche Gastronorm.

Bain-marie service with Gastronorm pans.

Service Bain marie avec bacs Gastronorm.

Bain-Marie-Service mit Gastronorm-Behältern.

Servicio Baño María con cubetas Gastronorm.

◀ **Canalizzazione**: montante in metacrilato trasparente per una maggiore leggerezza visiva e **continuità espositiva tra vetrine** dello stesso servizio.
Accostamento: ideale per abbinare vetrine dedicate a servizi diversi.

Multiplexing: transparent methacrylate upright for greater visual lightness and **display continuity between display cases** of the same service.
Side-by-side installation: ideal for combining display cases dedicated to different services.

Canalisation : montant en méthacrylate transparent pour une plus grande légèreté visuelle et une **meilleure continuité de l'exposition entre les vitrines** d'un même service.
Alignement : idéale pour associer des vitrines dédiées à différents services.

Kanalisierung: transparenter Methacrylat-Ständer für mehr optische Leichtigkeit und **Kontinuität der Anzeige zwischen Vitrinen** desselben Servicebereichs.
Kombination: ideal zum Verbinden von Vitrinen für unterschiedliche Servicebereiche.

Canalizadas: montante de metacrilato transparente para una mayor ligereza visual y **continuidad expositiva entre vitrinas** del mismo servicio.
Combinación: ideal para combinar vitrinas dedicadas a diferentes servicios.



▲ **Servizio Snack freddo/caldo**: piano espositivo sollevabile tramite pistoni a gas, per un accesso semplice e immediato all'**evaporatore** e alle ventole. Il piano, in vetro bianco con serigrafia resistiva, svolge anche la funzione di **Snack caldo secco**.

Cold/hot snack service: the display deck can be lifted by means of gas struts for quick and easy access to the **evaporator** and fans. The white glass deck with resistive screen printing also performs the **Dry hot snack function**.

Service Snacks froids/chauds : plan d'exposition relevable grâce à des vérins à gaz, pour un accès simple et immédiat à l'**évaporateur** et aux ventilateurs. Le plan, en verre blanc avec sérigraphie résistive, assure également la fonction **Snacks chauds sec**.

Warmer/kalter Snacks-Service: Präsentationsfläche mit Gasdruckfedern anhebbar, für einen einfachen und direkten Zugang zum **Verdampfer** und zu den Lüftern. Die Fläche aus weißem Glas mit Heiz-Siebdruck übernimmt zudem die Funktion **Warmer Snacks**.

Servicio Snack frío/caliente: plano de exposición elevable mediante pistones de gas, para un acceso fácil e inmediato al **evaporador** y a los ventiladores. El plano, de vidrio blanco con serigrafía resistiva, también desempeña la función de **Snack caliente seco**.

Features

TETTO IN VETRO P 400 MM DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE RISCALDATA CON PISTE SERIGRAFICHE, DI SERIE NEL SERVIZIO PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE E A RICHIESTA NEI SERVIZI GELATO E GELATO/PASTICCERIA.

15.74" DEEP GLASS CANOPY ALSO AVAILABLE IN A HEATED VERSION WITH SCREEN-PRINTED HEATING ELEMENTS, STANDARD ON THE PASTRY WITH REFRIGERATED SHELF SERVICE AND AVAILABLE ON REQUEST FOR THE GELATO AND GELATO/PASTRY SERVICES.

TOIT EN VERRE P 400 MM ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION CHAUFFÉE AVEC RÉSISTANCES SÉRIGRAPHIÉES, DE SÉRIE SUR LE SERVICE PÂTISSERIE AVEC ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES ET DISPONIBLE SUR DEMANDE POUR LES SERVICES GLACE ET GLACE/PÂTISSERIE.

GLASDACH, TIEFE 400 MM. AUCH IN BEHEIZTER AUSFÜHRUNG MIT SIEBBEDRUCKTEN HEIZBAHNEN ERHÄLTLICH, SERIENMÄSSIG BEIM SERVICE KONDITOREI MIT GEKÜHLTER ABLAGE UND AUF ANFRAGE FÜR DIE SERVICES EIS UND EIS/KONDITOREI VERFÜGBAR.

TECHO DE VIDRIO P 400 MMTAMBIÉN DISPONIBLE EN VERSIÓN CALEFACTADA CON RESISTENCIAS SERIGRAFIADAS, DE SERIE EN EL SERVICIO PASTELERÍA ESTANTES REFRIGERADOS Y BAJO PEDIDO PARA LOS SERVICIOS GELATO Y GELATO/ PASTELERÍA.



HCS: SCORREVOLI IN METACRILATO, SPESSORE DI 8 MM CON MANIGLIA INTEGRATA.

HCS: METHACRYLATE SLIDING DOORS, 0.31" THICKNESS WITH INTEGRATED HANDLE.

HCS : PORTES COULISSANTES EN MÉTHACRYLATE, ÉPAISSEUR DE 8 MM AVEC POIGNÉE INTÉGRÉE.

HCS: SCHIEBETÜREN AUS METHACRYLAT, DICKE 8 MM MIT INTEGRIERTEM GRIFF.

HCS: PUERTAS CORREDERAS DE METACRILATO, GROSOR DE 8 MM CON TIRADOR INTEGRADO.





PIANO DI LAVORO ESTENDIBILE DA 90 MM A 150 MM.

EXTENDABLE WORKTOP FROM 3.54" TO 5.90"

PLAN DE TRAVAIL EXTENSIBLE DE 90 MM À 150 MM

AUSZIEHBARE ARBEITSPLATTE VON 90 MM BIS 150 MM

PLANO DE TRABAJO EXTENSIBLE DE 90 MM A 150 MM

SPESSORE FIANCO 3 MM CON SISTEMA DI FISSAGGIO NASCOSTO
3 MM SIDE PANEL THICKNESS WITH CONCEALED FIXING SYSTEM

ÉPAISSEUR DU PANNEAU LATÉRAL DE 3 MM AVEC SYSTÈME DE FIXATION INVISIBLE

3 MM SEITENWANDSTÄRKE MIT VERDECKTEM BEFESTIGUNGSSYSTEM

ESPESOR DEL PANEL LATERAL DE 3 MM CON SISTEMA DE FIJACIÓN OCULTA



RUOTE A SCOMPARSA INTEGRATE DIRETTAMENTE NELLA STRUTTURA.

CONCEALED CASTORS INTEGRATED DIRECTLY INTO THE STRUCTURE

ROULETTES ESCAMOTABLES INTÉGRÉES DIRECTEMENT DANS LA STRUCTURE

VERDECKT INTEGRIERTE ROLLEN, DIREKT IN DIE STRUKTUR EINGEBAUT

RUEDAS OCULTAS INTEGRADAS DIRECTAMENTE EN LA ESTRUCTURA

HCS (Hi-Performance Closure System) Sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni con scorrevoli. Il sistema, con l'aiuto di un sensore integrato, riduce gli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina a vantaggio della qualità di conservazione del gelato, dell'igiene e del risparmio energetico.

High-performance rear closure system with sliding doors. The system reduces defrosting based on the actual time the cabinet is open, improving gelato storage quality, hygiene and energy savings.

Le système réduit le dégivrage en fonction de la durée réelle d'ouverture de l'armoire, ce qui favorise la qualité du stockage des glaces, l'hygiène et les économies d'énergie.favorise la qualité du stockage des glaces, l'hygiène et les économies d'énergie.
Verriegelungssystem mit Schiebern. Das System reduziert - mithilfe eines integrierten Sensors - die Abtauungen entsprechend der tatsächlichen Öffnungszeit der Vitrine, was der Qualität der Eislagerung, der Hygiene und den Energieeinsparungen zugute kommt.

Sistema de cierre trasero de alto rendimiento con puertas correderas. El sistema reduce la descongelación en función del tiempo real que la vitrina está abierta, en beneficio de la calidad de almacenamiento del Gelato, la higiene y el ahorro de energía.

Nel servizio Pasticceria, il sistema **EVC Smart System** di Ifi, progettato per ridurre i consumi rispetto ai tradizionali sistemi evapora-condensa, garantisce un risparmio energetico in linea con gli elevati standard di efficienza previsti dalla direttiva europea sull'**Ecodesign.**

In the Pastry service, Ifi's EVC Smart System, designed to reduce energy consumption compared to traditional evaporation-condensation systems, ensures energy saving in line with the high efficiency standards required by the European Ecodesign Directive.

Dans le service Pâtisserie, l'EVC Smart System d'Ifi, conçu pour réduire la consommation par rapport aux systèmes traditionnels d'évaporation-condensation, garantit une économie d'énergie conforme aux normes élevées d'efficacité prévues par la directive européenne sur l'Écoconception.

In der Ausführung Konditorei gewährleistet das EVC Smart System von Ifi, das entwickelt wurde, um den Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Verdunstungs-Kondensationssystemen zu reduzieren, eine Energieeinsparung im Einklang mit den hohen Effizienzstandards der europäischen Ecodesign-Richtlinie.

En el servicio de Pastelería, el sistema EVC Smart System de Ifi, diseñado para reducir el consumo en comparación con los sistemas tradicionales de evaporación-condensación, garantiza un ahorro energético conforme a los elevados estándares de eficiencia establecidos por la Directiva Europea de Ecodiseño.

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

Ready for GALILEO My connected Guardian Angel, digital connection system which allows remote control and remotely manage the operation of the display case.

Prêt pour GALILEO My connected Guardian Angel, système de connexion numérique qui permet de contrôler et de gérer à distance le fonctionnement de la vitrine.

Bereit für GALILEO My connected Guardian Angel, digitales Anschlusssystem das die Fernsteuerung und den Betrieb der Vitrine aus der Ferne zu steuern der Vitrine.

Predisposición para GALILEO My connected Guardian Angel, sistema de conexión digital que permite controlar y gestionar a distancia el funcionamiento de la vitrina.

FILTRO CONDENSATORE: AMOVIBILE SENZA L'USO DI UTENSILI E LAVABILE CON ACQUA. IL FILTRO PROTEGGE IL CONDENSATORE DA POLVERE E IMPURITÀ. UNA SOLUZIONE CHE SEMPLIFICA LA MANUTENZIONE ORDINARIA E CONTRIBUISCE A PROLUNGARE L'EFFICIENZA E LA DURATA DELLA VETRINA.

CONDENSER FILTER: REMOVABLE WITHOUT THE USE OF TOOLS AND WASHABLE WITH WATER. THE FILTER PROTECTS THE CONDENSER FROM DUST AND IMPURITIES. A SOLUTION THAT SIMPLIFIES ROUTINE MAINTENANCE AND HELPS EXTEND THE EFFICIENCY AND SERVICE LIFE OF THE DISPLAY CASE.

FILTRE DU CONDENSEUR : AMOVIBLE SANS OUTIL ET LAVABLE À L'EAU. LE FILTRE PROTÈGE LE CONDENSEUR CONTRE LA POUSSIÈRE ET LES IMPURETÉS. UNE SOLUTION QUI SIMPLIFIE L'ENTRETIEN DE ROUTINE ET CONTRIBUE À PROLONGER L'EFFICACITÉ ET LA DURÉE DE VIE DE LA VITRINE.

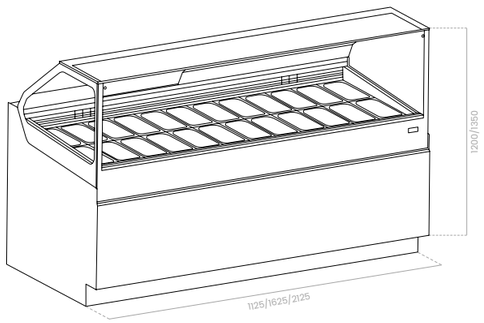
KONDENSATORFILTER: OHNE WERKZEUG HERAUSNEHMBAR UND MIT WASSER ABWASCHBAR. DER FILTER SCHÜTZT DEN KONDENSATOR VOR STAUB UND VERUNREINIGUNGEN. EINE LÖSUNG, DIE DIE ROUTINEWARTUNG VEREINFACHT UND ZUR VERLÄNGERUNG DER EFFIZIENZ UND LEBENSDAUER DER VITRINE BEITRÄGT.

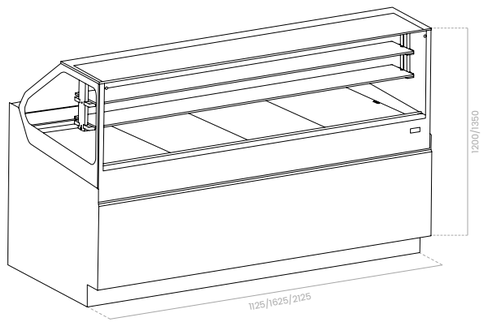
FILTRO DEL CONDENSADOR: EXTRAÍBLE SIN NECESIDAD DE HERRAMIENTAS Y LAVABLE CON AGUA. EL FILTRO PROTEGE EL CONDENSADOR DEL POLVO Y LAS IMPUREZAS. UNA SOLUCIÓN QUE SIMPLIFICA EL MANTENIMIENTO RUTINARIO Y CONTRIBUYE A PROLONGAR LA EFICIENCIA Y LA VIDA ÚTIL DE LA VITRINA.

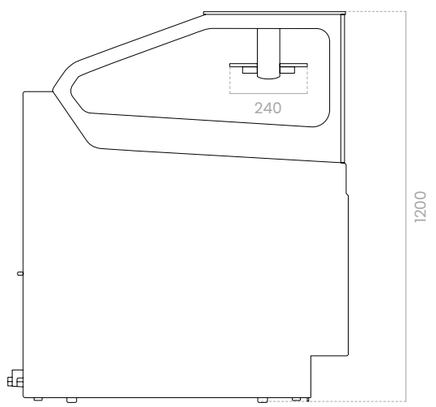
DISEGNI TECNICI / TECHINICAL DRAWINGS

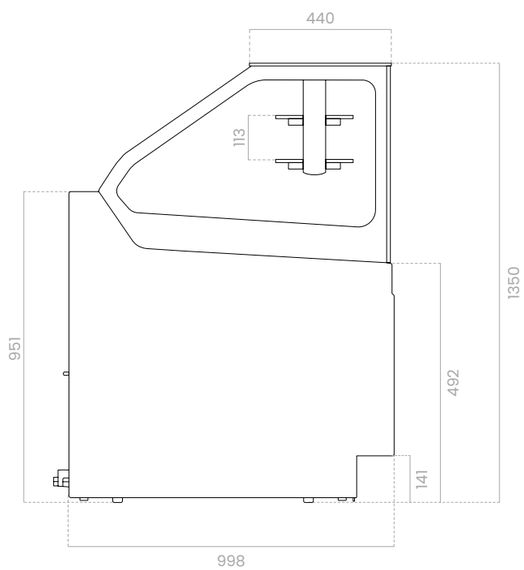


▲ **Modulo Pasticceria angolare/terminale 90°**
90° Pastry corner/end unit
Module Pâtisserie d'angle/d'extrémité à 90°
90°-Konditorei-Eck-/Abschlussmodul
Módulo de Pastelería esquinero/terminal de 90°









DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

SERVIZI / SERVICES

Gelato	-18°C;-2°C
Gelato/Pasticceria	-18°C;-2°C/+4°C;+8°C
Pasticceria	+4°C;+8°C
Pasticceria con mensole refrigerate VAD	+4°C;+8°C +8°C;+12°C
Pralineria/Pasticceria	+14°C;+18°C/+4°C;+8°C
Snack freddo/caldo	+4°C;+8°C/+80°C
Snack caldo secco	+80°C
Bagnomaria	+80°C

Gelato	-28.4°F;-0.4°F
Gelato/Pastry	-28.4°F;-0.4°F/+39.2°F;+46.4°F
Pastry	+39.2°F;+46.4°F
Pastry con mensole refrigerate VAD	+39.2°F;+46.4°F +8°C;+12°C
Chocolate/Pastry	+57.2°F;+64.4°F/+39.2°F;+46.4°F
Cold/hot snack	+39.2°F;+46.4°F/+176°F
Dry hot snack	+176°F
Bain-marie	+176°F

MISURE / SIZE

mm
H 1200 VBD/1350 VAD
L 1125/1650/2125
P 998
Angoli terminali: SX/DX

VBD (vetri bassi dritti)
VAD (vetri alti dritti)

inch
H 47.24" VBD/53.14" VAD
L 44.52"/64.21"/83.89" (sides includes)
P 39.48"
End corner: LH/RH

VBD (low straight glass)
VAD (high straight glass)

CLASSE CLIMATICA 4 / CLIMATIC CLASS 4

Gelato	+35°C - 60% U.R.
Pasticceria	+30°C - 55% U.R.
Gelato	+95°F - 60% R.H.
Pastry	+86°F - 55% R.H.

CLASSE CLIMATICA 3 / CLIMATIC CLASS 3

Pasticceria (mensole refrigerate)	+25°C - 60% U.R.
Pastry (refrigerated shelves)	+77°F - 60% R.H.

CLASSE ENERGETICA / ENERGY CLASS

GAS / GAS

Motore incorporato R290
Motore remoto R452A
Built-in condensing unit R290
Remote condensing unit R452A

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

3065103

Conform to NSF7, UL60335-1, UL60335-2-89
Cert. To CSA C22.2 # 60335-2-89

Sam80 Air è certificata ETL per il Nord America nei servizi Gelato e Gelato/Pasticceria
Sam80 Air is ETL certified for North America in the Gelato and Gelato/Pastry services.

FINITURE / FINISHING



Collezione finiture Ifi
Ifi finishing Collection



Laccata a campione
Laquered according to sample

▲

Fianchi in metallo verniciato bianco RAL 9010 o a campione.
Side panels in RAL 9010 white powder-coated metal or custom colour.

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.
On request, customizable finishes ad desired.

TECNOLOGIE / TECHNOLOGIES

HCS HI-PERFORMANCE CLOSURE SYSTEM

GALILEO My connected Guardian Angel

Gas R290

LOCALE BAR, PASTICCERIA E GELATERIA
VETRINE:
• SAM80 AIR GELATO, SAM80 AIR PASTICCERIA CANALIZZATE
PANNELLATURA: LACCATO A CAMPIONE BIANCO
SEDUTE E TAVOLI ET AL.:
• CLASSY 1096 - FINITURA SEDUTA PP VERDE OLIVA, FINITURA TELAIO FRASSINO TINTO NERO
• AX 511 - FINITURA ACCIAIO NERO INTENSO

BAR,GELATO AND PASTRY SHOP
DISPLAY CASES:
• DELICE DROP-IN PASTRY SERVICE, DELICE DROP-IN GELATO MULTIPLEX DISPLAY CASES
PANEL FINISH: WHITE LAQUERED ACCORDING TO SAMPLE, TEXTURE LAMINTE OLMO
ET AL. CHAIRS AND TABLES:
• CLASSY 1096 - SEATS FINISHING OLIVE GREEN PP, BLACK STAINED ASH WOOD FINISHING
• AX 511 - JET BLACK STAINLESS STEEL FINISHING

Ifi si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso. Le finiture riprodotte in questo catalogo sono indicative per le inevitabili differenze dovute alla riproduzione tipografica.

Ifi reserves the right to make modifications to the products shown in this catalogue at any time without prior notice. The finishings shown in this catalogue are approximate, as a printed reproduction causes inevitable colour differences.

Ifi se réserve le droit de modifier les produits de ce catalogue à n'importe quel moment sans obligation de préavis. Les finitions montrées dans ce catalogue sont indicatives à cause des différences en couleur inévitables dues à la reproduction typographique.

Ifi hält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, die Produkte ohne Vorankündigung abzuändern. Wegen der unvermeidlichen Farbenverschiedenheiten, die von der typographischen Reproduktion geschaffen werden, sind die Feinbearbeitungen in diesem Katalog annähernd.

Ifi se reserva el derecho de modificar los productos en cualquier momento sin previo aviso. Los acabados reproducidos en este catálogo no son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

I catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:
The catalogue has been produced with the collaboration of:

Ifi Identity&Communication

PHOTOGRAPHY
Amati Bacciardi

© COPYRIGHT **Ifi S.p.A.**
Tavullia (PU) Italia, 2025
- Tutti I Diritti Riservati
- All Rights Reserved

07/2026

I prodotti possono essere tutelati da brevetto e/o da design
Products may be protected by patent and/or design
Les produits peuvent être protégés par brevet et/ou sur leur design
Die Produkte können vom Patent und/oder Design geschützt sein
Los productos pueden ser protegidos por patente y por diseño.

Ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU) - Italy
Ita +39 0721 20021
Exp +39 0721 200208
info@ifi.it - export@ifi.it
ifi.it

Disegnata, progettata e prodotta in Italia
Designed, engeneered and manufactired in Italy
Dessinée, conçue et produit en Italie
Entworfen und hergestellt in Italien
Diseñada, proyectada y fabricada en Italia

ITALIAN HISTORICAL TRADEMARK

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

ADIMEMBER

SISTEMA ITALIA MADE