

DROP-IN DELICE



People-centric
innovation

DROP-IN DELICE DISPLAY CASES

VETRINE DROP-IN DELICE / VITRINES DROP-IN DELICE /
DROP-IN DELICE VITRINEN / VITRINAS DROP-IN DELICE



APPLICATIONS

SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS

<p>+4°C/+8°C</p> 	<p>+4°C/+8°C</p> 	<p>+14°C ↔ +4°C/+8°C</p> 	<p>+4°C/+8°C ↔ +80°C</p> 	<p>+80°C</p> 	<p>-2°C/-18°C</p> 
<p>PASTRY VENTILATED COLD PASTICCERIA Freddo Ventilato KONDITOREI Umluftkühlung</p>	<p>COLD SNACK VENTILATED COLD SNACK FREDDO Freddo Ventilato KALTER SNACK Umluftkühlung</p>	<p>PRALINE-PASTRY VENTILATED COLD PRALINERIA-PASTICCERIA Freddo Ventilato PRALINEN-KONDITOREI Umluftkühlung</p>	<p>COLD-HOT VENTILATED COLD-DRY HEAT FREDDO-CALDO Freddo Ventilato-Caldo Secco KALT-WARM Umluftkühlung-Trockene Wärme</p>	<p>DRY HEAT Caldo Secco / Chaleur Sèche / Trockene Wärme / Calor Seco</p>	<p>GELATO Gelato / Gelato / Gelato / Gelato</p>



-2°C/-18°C = +28.4°F/-0.4°F; +4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F; +14°C = +57.2°F; +80°C = +176°F



WITH REFRIGERATED STORAGE

VETRINE DROP-IN DELICE CON CELLA REFRIGERATA /
VITRINES DROP-IN DELICE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE /
DROP-IN DELICE VITRINEN MIT KÜHLZELLE /
DROP-IN DELICE VITRINAS CON CÁMARA REFRIGERADA

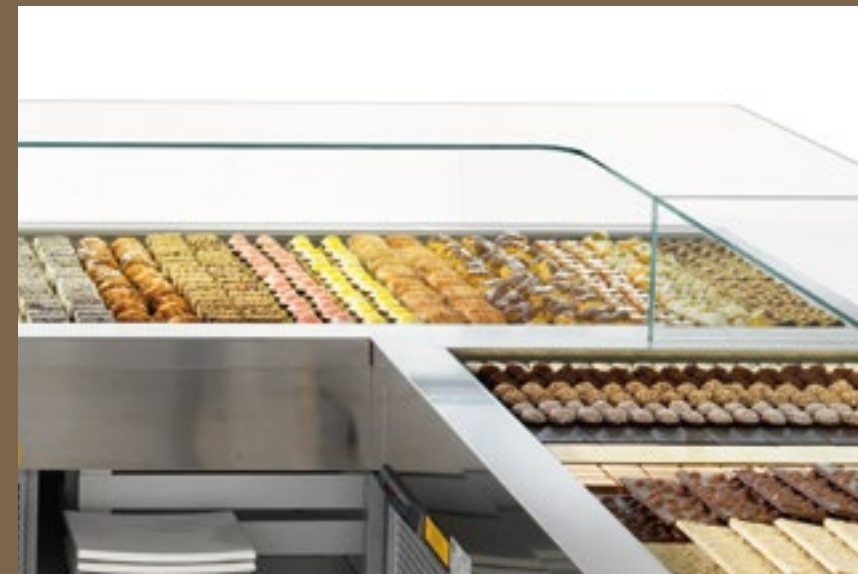


H 609 mm
+4°C/+8°C

609 mm = 23.98";
+4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F

GLASS FRAME

VETRINE DROP-IN DELICE - CASTELLI VETRO / VITRINES DROP-IN DELICE - STRUCTURE DE VITRES /
DROP-IN DELICE VITRINEN - GLASSTRUKTUR / VITRINAS DROP-IN DELICE - CAMPANA DE CRISTAL



OPEN WITHOUT LIGHTING

Aperto senza illuminazione /
Ouverte sans éclairage /
Offen ohne Beleuchtung /
Abierta sin iluminación



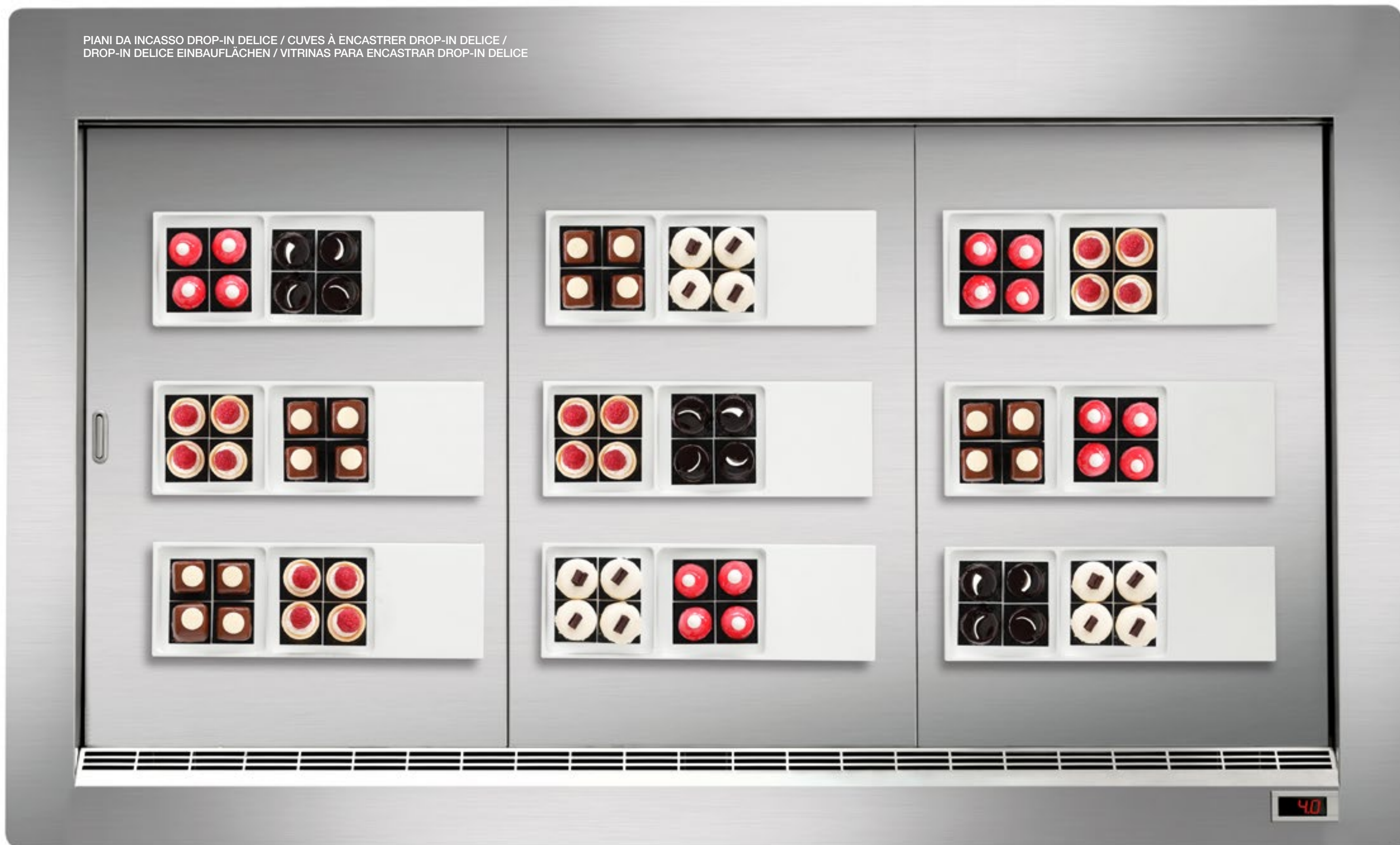
CLOSED WITH LED LIGHTING

Chiuso con illuminazione a LED /
Fermée avec éclairage à LED /
Geschlossen mit LED Beleuchtung /
Cerrada con iluminación por LED



DROP-IN DELICE BUILT-IN TOPS

PIANI DA INCASSO DROP-IN DELICE / CUVES À ENCASTRER DROP-IN DELICE /
DROP-IN DELICE EINBAUFLÄCHEN / VITRINAS PARA ENCASTRAR DROP-IN DELICE



APPLICATIONS

SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS

+4°C/+8°C



PASTRY VENTILATED COLD

PASTICCERIA
Freddo Ventilato
KONДИТОРЕИ
Umluftkühlung

PÂTISSERIE
Froid Ventilé
PASTELERÍA
Frío Ventilado

+4°C/+8°C



COLD SNACK VENTILATED COLD

SNACK FREDDO
Freddo Ventilato
KALTER SNACK
Umluftkühlung

SNACKS FROIDS
Froid Ventilé
SNACK FRÍO
Frío Ventilado

+14°C ↔ +4°C/+8°C



PRALINE-PASTRY VENTILATED COLD

PRALINERIA-PASTICCERIA
Freddo Ventilato
PRALINEN-KONДИТОРЕИ
Umluftkühlung

PRALINES-PÂTISSERIE
Froid Ventilé
PRALINERÍA-PASTELERÍA
Frío Ventilado

+4°C/+8°C ↔ +80°C



COLD-HOT VENTILATED COLD-DRY HEAT

FREDDO-CALDO
Freddo Ventilato-Caldo Secco
KALT-WARM
Umluftkühlung-Trockene Wärme

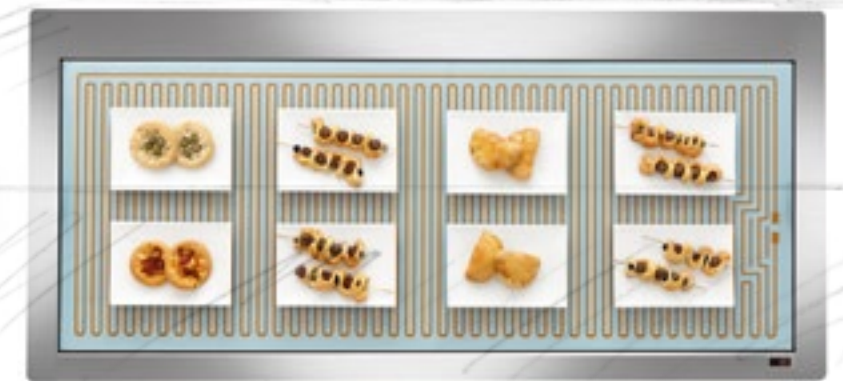
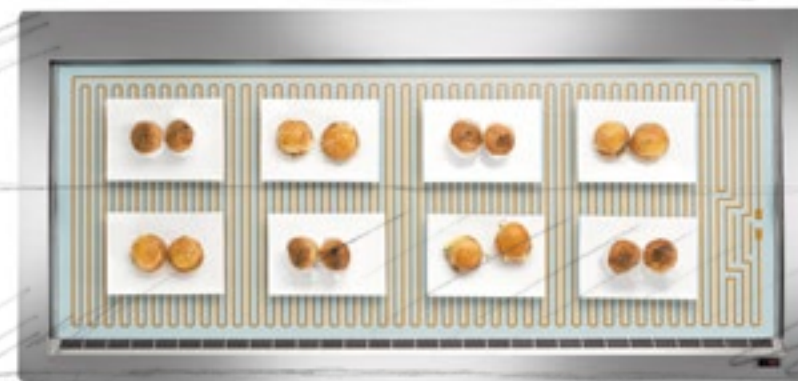
FROID-CHAUD
Froid Ventilé-Chaleur Sèche
FRÍO-CALOR
Frío Ventilado-Calor Seco

+80°C



DRY HEAT

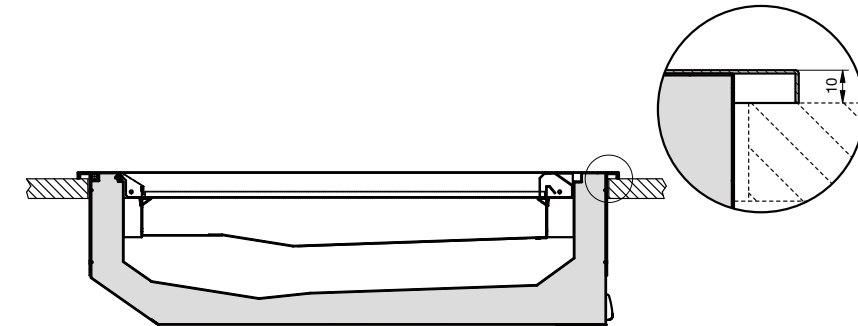
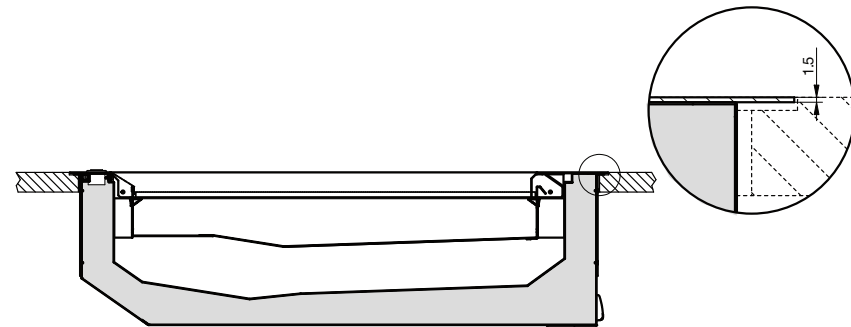
Caldo Secco / Chaleur Sèche /
Trockene Wärme / Calor Seco



+4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F; +14°C = +57.2°F; +80°C = +176°F

TOP INSTALLATION

INSTALLAZIONE DEL TOP / INSTALLATION TOP / ARBEITSFLÄCHE INSTALLATION / INSTALACIÓN TABLERO



FLUSH INSTALLATION

THE WORK TOP (MADE OF MARBLE, GRANITE, COMPOSITE, STAINLESS STEEL, CORIAN®, ETC.) MUST BE FITTED OUT WITH A HOLE MILLED AROUND THE EDGE TO RECEIVE THE PROTRUDING TANK FRAME: IN THIS WAY DROP-IN DELICE WILL FIT PERFECTLY IN THE WORKING TOP, WITHOUT ANY PROTRUSIONS HINDERING CLEANING AND WITH A PERFECT AESTHETIC RESULT.

INCASSO A FILO

Il piano lavoro (in marmo, granito, agglomerato, inox, ecc.) deve essere predisposto di foro e fresatura perimetrale per accogliere la cornice sporgente della vasca: in questo modo essa risulta perfettamente incassata nel piano, senza sporgenze che ostacolano le operazioni di pulizia e per un perfetto risultato estetico.

ENCASTREMENT À FLEUR

Le plan de travail (en marbre, granit, aggloméré, inox, Corian®, etc.) doit prévoir un trou et un fraisage périmétral destiné à accueillir le cadre saillant de la cuve: de cette manière, le DROP-IN DELICE est parfaitement encastré dans le plan, sans saillies susceptibles d'entraver les opérations de nettoyage et pour un résultat esthétique optimal.

BÜNDIGER EINBAU

Die Arbeitsfläche (aus Marmor, Granit, Werkstoff, Inox-Stahl, Corian®, usw.) muss eine Öffnung besitzen und rundum gefräst werden, um den vorstehenden Rahmen der Wanne aufnehmen zu können: auf diese Weise fügt sich DROP-IN DELICE perfekt in die Fläche ein. Reinigungsarbeiten werden durch keinerlei Vorsprünge behindert und das optische Ergebnis ist perfekt.

INSTALACIÓN A RAS

El tablero de trabajo (de mármol, granito, aglomerado, acero inoxidable, Corian®, etc.) ha de tener un orificio y un fresado perimetral para acoger el marco saliente de la cuba: de este modo el DROP-IN DELICE queda a ras del tablero, sin salientes que obstaculicen la limpieza y con un perfecto resultado estético.

STANDARD INSTALLATION

THE TANK PERIMETER FRAME IS 10MM THICK. INSTALLATION IS SIMPLIFIED AND PROVIDES DIRECT INSERTION OF THE TANK INSIDE THE HOLE.

INCASSO STANDARD

La cornice perimetrale della vasca ha 10mm di spessore. L'installazione è semplificata e prevede l'inserimento diretto della vasca all'interno del foro.

ENCASTREMENT STANDARD

Le cadre périphérique de la cuve a une épaisseur de 10 mm. L'installation est simplifiée et prévoit l'insertion directe de la cuve dans le trou prévu à cet effet.

STANDARD-EINBAU

Der Umfangrahmen der Wanne ist 10 mm dick. Die Installation ist vereinfacht und erfordert das direkte Einsetzen des Tanks in den Ausschnitt.

INSTALACIÓN STANDARD

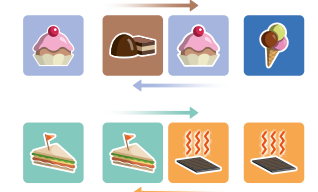
El marco perimetral de la cuba tiene 10 mm de espesor. La instalación se simplifica y requiere la inserción directa de la cuba dentro del orificio.

MODULES (mm / inch) Moduli Modules Module Módulos	HOLE ON WORKTOP (mm / inch) Misure foro Dimensions trou Größe des Ausschnitts Dimensiones del orificio	MILLING FOR FLUSH TOP INSTALLATION (mm / inch) Misure fresatura Dimensions fraisage Fräsabmessungen Dimensiones de fresado
950 / 37.40"	925x796 / 36,42"x31,34"	952x824 / 37,48"x32,44"
1350 / 53.15"	1325x796 / 52,16"x31,34"	1352x824 / 53,23"x32,44"
1750 / 68.90"	1725x796 / 67,91"x31,34"	1752x824 / 68,98"x32,44"
2150 / 84.65"	2125x796 / 83,66"x31,34"	2152x824 / 84,71"x32,44"
2550 / 100.40"	2525x796 / 99,41"x31,34"	2552x824 / 100,47"x32,44"

MODULES (mm / inch) Moduli Modules Module Módulos	HOLE ON WORKTOP (mm / inch) Misure foro Dimensions trou Größe des Ausschnitts Dimensiones del orificio
950 / 37.40"	925x796 / 36,42"x31,34"
1350 / 53.15"	1325x796 / 52,16"x31,34"
1750 / 68.90"	1725x796 / 67,91"x31,34"
2150 / 84.65"	2125x796 / 83,66"x31,34"
2550 / 100.40"	2525x796 / 99,41"x31,34"

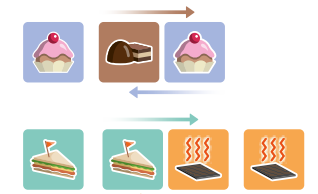
COLOUR OPTIONS

OPZIONI COLORE / OPTIONS DE COULEUR / FARBOPTIONEN / OPCIONES DE COLOR



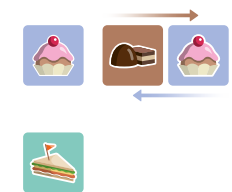
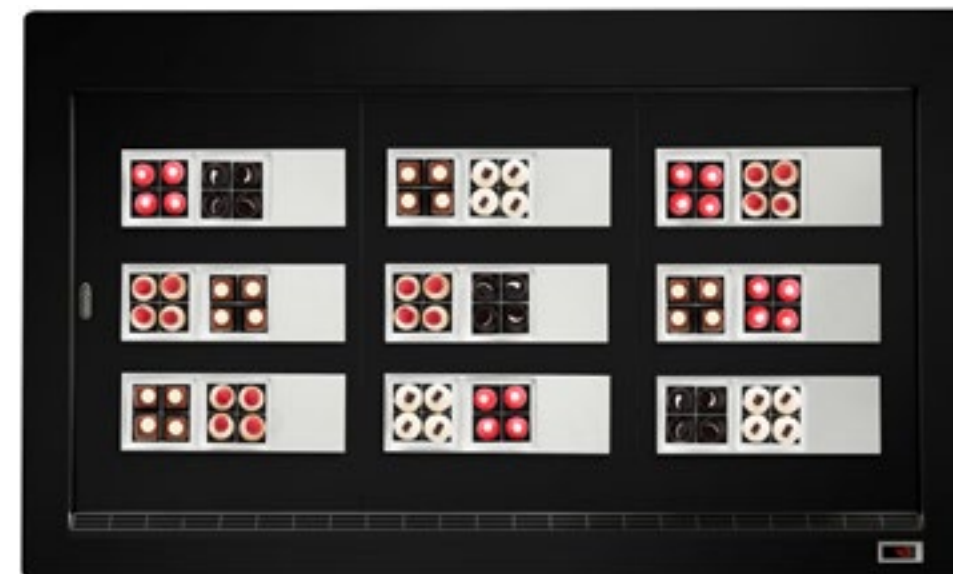
SCOTCH BRITE S/S

Acciaio inox /
Acier inox /
Rostfreier Stahl /
Acero inox



MATT WHITE

Bianco opaco /
Blanc mat /
Mattweiß /
Blanco mate

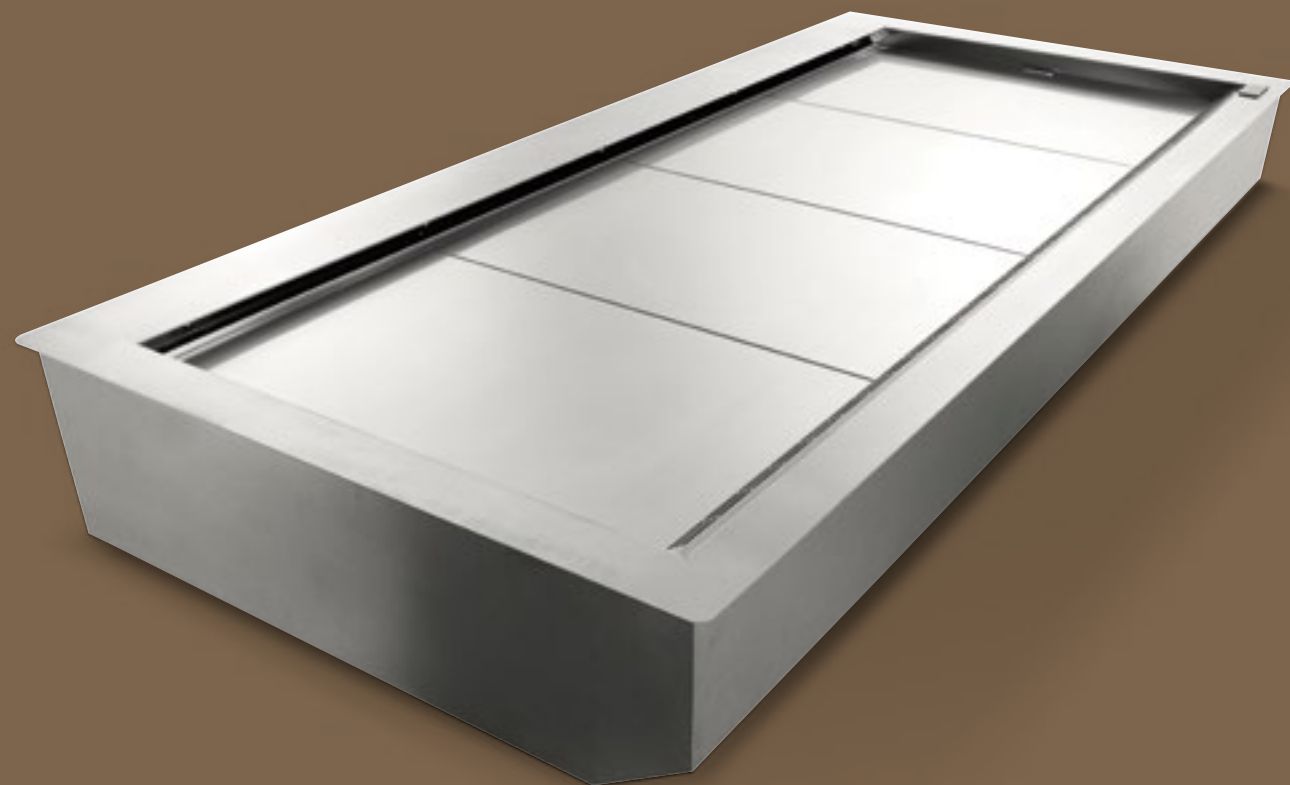


MATT BLACK

Nero opaco /
Noir mat /
Mattschwarz /
Negro mate

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS



WITH CONDENSING UNIT*
Con unità condensatrice*
Avec unité de condensation*
Mit Kondensatoreinheit*
Con unidad condensadora*



WITHOUT CONDENSING UNIT*
Senza unità condensatrice*
Sans unité de condensation*
Ohne Kondensatoreinheit*
Sin unidad condensadora*

DROP-IN DELICE DISPLAY CASES AND BUILT-IN TOPS

VENTILATED COLD DROP-IN DELICE HAS REMOVABLE STAINLESS STEEL TRAYS WITH SCOTCH BRITE FINISH, SUNK 30 MM FROM PERIMETER EDGE. THESE TRAYS CAN BE LOWERED TO TWO OTHER POSITIONS, EACH -20 MM LOWER THAN THE PREVIOUS ONE, TO BEST DISPLAY AND CONSERVE GOODS OF DIFFERENT HEIGHTS:

POSITION 1: -30 MM; POSITION 2: -50 MM; POSITION 3: -70 MM.

THESE ADJUSTABLE POSITIONS ARE ALSO AVAILABLE FOR COLD/HOT SERVICE DISPLAY TRAYS; IN THIS CASE, GLASS SHELF HEIGHT IS EASILY ADJUSTED USING SIDE HANDLES.



POSITION 1



POSITION 2



POSITION 3

DROP-IN DELICE VETRINE E PIANI DA INCASSO

Il piano espositivo dei DROP-IN DELICE con servizio freddo ventilato è costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura Scotch Brite incassati di 30 mm rispetto al bordo perimetrale e ulteriormente ribassabili di altre 2 posizioni di 20 mm ciascuna, per consentire di esporre e conservare adeguatamente merce di altezza diversa:
Posizione 1: -30 mm;
Posizione 2: -50 mm;
Posizione 3: -70 mm.

La stessa possibilità di posizionamento del piano espositivo è presente anche nel servizio freddo/caldo, dove la regolazione del piano in vetro è facilitata dalle maniglie laterali.

DROP IN DELICE VITRINES ET CUVES À ENCASTRER

Le plan d'exposition des DROP-IN DELICE à service froid ventilé se compose de plans amovibles en acier inoxydable finition Scotch-Brite, lesquels sont encastrés de 30 mm par rapport au bord périmétral et peuvent s'abaisser davantage (2 autres positions de 20 mm chacune) afin de pouvoir exposer et conserver de manière appropriée des produits de différentes hauteurs:
Position 1 : -30 mm ;
Position 2 : -50 mm ;
Position 3 : -70 mm.

Le plan d'exposition offre les mêmes possibilités de positionnement également dans le service froid/chaud où le réglage du plan en verre est facilité par les poignées latérales.

DROP IN DELICE VITRINEN UND EINBAUFLÄCHEN

Die Ausstellungsfläche von DROP-IN DELICE mit Umluftkühlung besteht aus herausnehmbaren, ablenkbaren Flächen aus Inox-Stahl in Scotch-Brite-Ausführung, die im Verhältnis zur Umrandung um 30 mm tiefer gesetzt sind und um 2 weitere, jeweils 20 mm hohe Stufen abgesenkt werden können. Dadurch können unterschiedlich hohe Waren angemessen ausgestellt und aufbewahrt werden:
Position 1:-30 mm;
Position 2:-50 mm;
Position 3:-70 mm.

Die Ausstellungsfläche ist auch bei der Funktion Kalt/Warm höhenverstellbar, wobei die Verstellung der Glasfläche durch seitliche Griffe erleichtert wird.

DROP IN DELICE VITRINAS Y VITRINAS PARA ENCASTRAR

Los DROP-IN DELICE frío ventilado está formado por bandejas removibles de acero inoxidable acabado Scotch Brite, empotradas 30 mm respecto al canto perimetral y con posibilidad de colocarlas en otras 2 posiciones 20 mm más bajas cada una, para poder exponer y conservar adecuadamente la mercancía a diferentes alturas:
Posición 1: -30 mm;
Posición 2: -50 mm;
Posición 3: -70 mm.

En el servicio frío/calor la posición de la bandeja de exposición de cristal también puede ajustarse fácilmente gracias a los tiradores laterales.

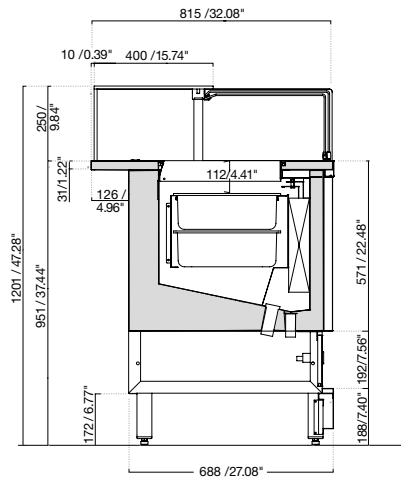
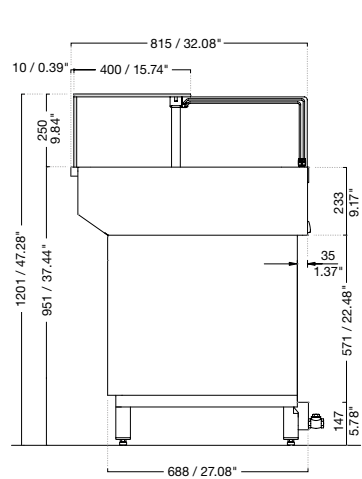
20 mm = 0.79"; 30 mm = 1.18"; 50 mm = 1.97"; 70 mm = 2.76"

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS

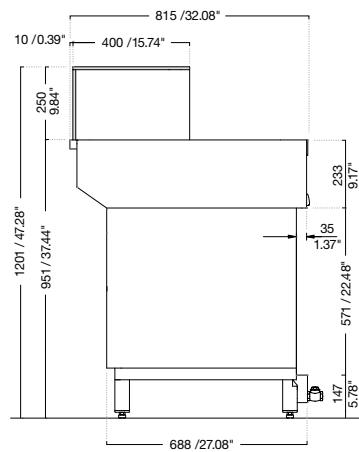
GLASS FRAME CLOSED

CASTELLO VETRI - CHIUSO / STRUCTURE DE VITRES - FERMÉE / GLASREGAL - GESCHLOSSEN / CAMPANA DE CRISTAL - CERRADA



GLASS FRAME OPEN

CASTELLO VETRI - APERTO / STRUCTURE DE VITRES - OUVERTE / GLASSTRUKTUR - OFFEN / CAMPANA DE CRISTAL - ABIERTA



ALL APPLICATIONS (EXCEPT FOR GELATO)

Tutti i servizi (tranne Gelato)
Tous les services (sauf Gelato)
Alle Ausführungen (außer Gelato)
Todos los servicios (excepto Gelato)

GELATO

Gelato / Gelato
Gelato / Gelato

ALL APPLICATIONS (EXCEPT FOR GELATO)

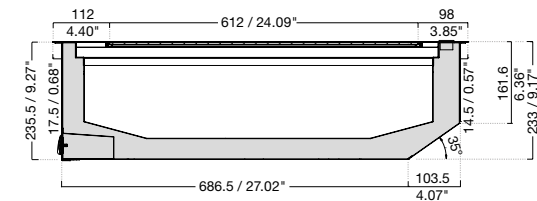
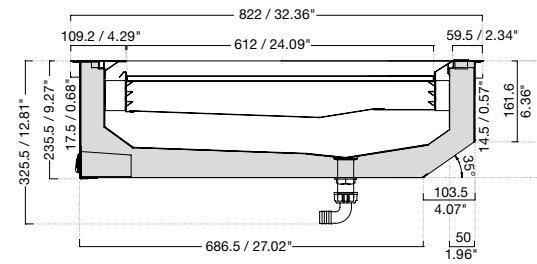
Tutti i servizi (tranne Gelato)
Tous les services (sauf Gelato)
Alle Ausführungen (außer Gelato)
Todos los servicios (excepto Gelato)

UNITS Moduli / Modules / Module / Módulos	920 36.22"	1000 39.37"	1320 51.97"	1500 59.05"	1720 67.72"	2000 78.74"	2120 83.46"	2520 99.21"	END UNITS Moduli terminali / Modules terminales / Endmodule / Módulos terminales
PASTRY Pasticceria / Pâtisserie / Konditorei / Pastelería	•	•	•	•	•	•	•	•	•
COLD SNACK Snack Freddo / Snacks Froids / Kalter Snack / Snack Frio	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PRALINE-PASTRY Pralineria-Pasticceria / Pralines-Pâtisserie / Pralinen-Konditorei / Pralineria-Pastelería	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PASTRY AND COLD SNACK WITH REFRIGERATED STORAGE Pasticceria e Snack Freddo con cella refrigerata / Pâtisserie et Snacks Froids avec réserve réfrigérée / Konditorei und Kalter Snack mit Kühlzelle / Pastelería y Snack Frio con cámara refrigerada			(NUC)	•	•	•	•	•	•
COLD-HOT Freddo-Caldo / Froid-Chaud / Kalt-Warm / Frio-Calor	•	•	•	•	•	•	•	•	•
COLD-HOT WITH REFRIGERATED STORAGE Freddo-Caldo con cella refrigerata / Froid-Chaud avec réserve réfrigérée / Kalt-Warm mit Kühlzelle / Frio-Calor con cámara refrigerada			(NUC)	•	•	•	•	•	•
DRY HEAT Caldo Secco / Chaleur Sèche / Trockene Wärme / Calor Seco	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GELATO Gelato / Gelato / Gelato / Gelato GELATO PANIS / vaschette gelato / bacs à gelato / Gelatowannen / cubetas de gelato 360X165 mm (14.17"X6.50")		5	8	•	•	•	•	11	

BUILT-IN TOP



TOP DA INCASSO / CUVES À ENCASTRER / EINBAUFLÄCHEN / VITRINAS PARA ENCASTRAR

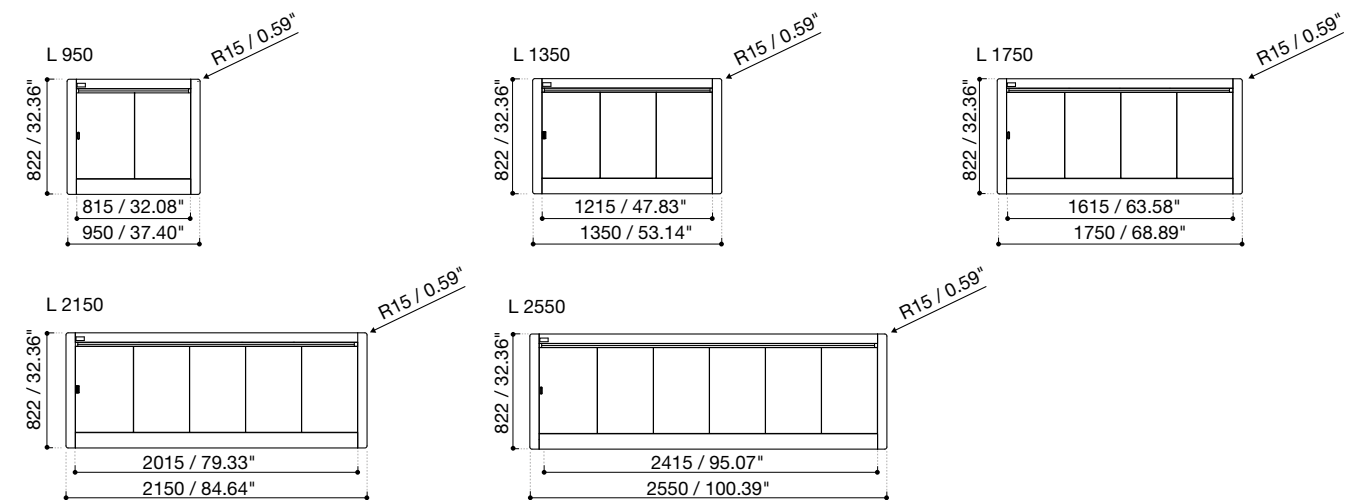


COLD-HOT; PASTRY; COLD SNACK; PRALINE

Freddo-Caldo; Pasticceria; Snack Freddo; Pralineria
Froid-Chaud; Pâtisserie; Froid Ventilé; Pralines
Kalt-Warm; Konditorei; Kalter Snack; Pralinen
Frio-Calor; Pastelería; Frio Ventilado; Pralinería

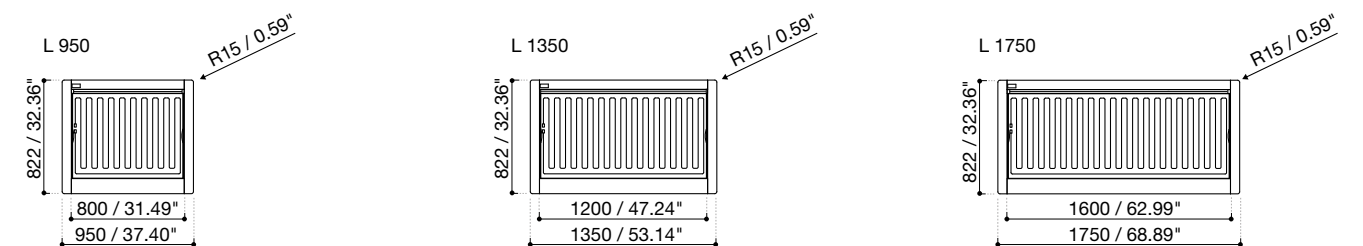
DRY HEAT

Caldo Secco / Chaleur Sèche /
Trockene Wärme / Calor Seco



PASTRY; COLD SNACK; PRALINE

Pasticceria; Snack Freddo; Pralineria / Pâtisserie; Froid Ventilé; Pralines / Konditorei; Kalter Snack; Pralinen / Pastelería; Frio Ventilado; Pralinería



COLD-HOT; DRY HEAT

Freddo-Caldo; Caldo Secco / Froid-Chaud; Chaleur Sèche / Kalt-Warm; Trockene Wärme / Frio-Calor; Calor Seco

UNITS Moduli / Modules / Module / Módulos	950 37.40"	1350 53.15"	1750 68.90"	2150 84.65"	2550 100.39"
PASTRY Pasticceria / Pâtisserie / Konditorei / Pastelería	•	•	•	•	•
COLD SNACK Snack Freddo / Snacks Froids / Kalter Snack / Snack Frio	•	•	•	•	•
PRALINE-PASTRY Pralineria-Pasticceria / Pralines-Pâtisserie / Pralinen-Konditorei / Pralineria-Pastelería	•	•	•	•	•
COLD-HOT Freddo-Caldo / Froid-Chaud / Kalt-Warm / Frio-Calor	•	•	•	•	•
DRY HEAT Caldo Secco / Chaleur Sèche / Trockene Wärme / Calor Seco	•	•	•	•	•

DROP-IN DELICE HAS BEEN DESIGNED BY IFI RESEARCH AND DEVELOPMENT DEPARTMENT.
DROP-IN DELICE È UN PROGETTO DEL DIPARTIMENTO RICERCA E SVILUPPO IFI.

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 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 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 son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

THE CATALOGUE HAS BEEN PRODUCED THROUGH THE COLLABORATION OF:
Il catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:

- Concept / Art Direction
Studiopieri Web & Graphic Agency

Ifi Identity & Communication

- Photo
Amati Bacciardi

Fotograph

- Post production
Studiopieri Web & Graphic Agency

© COPYRIGHT IFI S.p.A.
Tavullia (PU), Italia 2017, 2020
- ALL RIGHTS RESERVED
- Tutti i diritti riservati

07/2020

PRODUCTS MAY BE PROTECTED BY PATENT AND/OR DESIGN
I prodotti possono essere tutelati da brevetto e/o da 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



ADIMEMBER



OFFICIAL TECHNICAL SPONSOR

**GELATO
FESTIVAL**
EUROPE

ifi.it - #ifi1962



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

