

— Ifi's —
SAM80

Collection

DESIGN IFI R&D DEPT.





ifi's
SAM80

Applications

SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS



Gelato

GELATO / GELATO
GELATO / GELATO



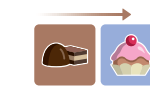
4 Seasons

4 STAGIONI / 4 SAISONS
4 JAHRESZEITEN / 4 ESTACIONES



Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE
KONDITIONEIREI / PASTELERÍA



Praline-Pastry

PRALINERIA-PASTICCERIA
PRALINES-PÂTISSERIE
PRALINEN-KONDITIONEIREI
PRALINERÍA-PASTELERÍA



Cold Snack

SNACK FREDDO
SNACKS FROIDS
KALTER SNACK
SNACK FRÍO







Gelato

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO





Gelato

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO





Hi-performance Closure System

SISTEMA DI CHIUSURA HCS / SYSTÈME DE FERMETURE HCS / VERSCHLUSSSYSTEM „HCS“ / SISTEMA DE CIERRE HCS



Hi-performance Closure System

[PLAY VIDEO](#)



Thanks to the reduced number of defrosts, and the reduced contacts between gelato and atmosphere, the gelato tastes and looks better. HCS system reduces electricity consumption, with benefits for the environment, costs, and the condensing unit lifetime. Beyond displaying gelato, the display case can work as a chiller cabinet.

Grazie al ridotto numero di sbrinamenti e ai limitati contatti del gelato con l'ambiente esterno, il gelato è migliore nelle caratteristiche organolettiche e nell'aspetto. Il sistema HCS riduce il consumo di energia elettrica, con benefici per l'ambiente, i costi di gestione e la durata del compressore. Oltre a esporre il gelato, la vetrina chiusa può fungere da armadio refrigerato.

Grâce à la réduction du nombre de dégivrages et au contact limité du gelato avec l'environnement extérieur, le gelato offre de meilleures propriétés organoleptiques et visuelles. Le système HCS réduit la consommation d'énergie électrique, dont environnement, les coûts de gestion et la durée de vie du compresseur tirent bénéfice. Outre sa fonction de présentoir à gelato, la vitrine fait office d'armoire réfrigérante.

Durch die geringere Anzahl der Abtauvorgänge und den begrenzten Kontakt des Gelatos mit der Außenluft weißt das Gelato bessere organoleptische und optische Eigenschaften auf. Das HCS-System reduziert den Stromverbrauch, was sich positiv auf die Umwelt, die Betriebskosten und die Lebensdauer des Kompressors auswirkt. Neben der Funktion der Präsentation des Gelatos kann die geschlossene Vitrine auch als Kühlschrank verwendet werden.

Gracias al reducido número de desescarches y a los limitados contactos del gelato con el ambiente exterior, el gelato es mejor en cuanto a las características organolépticas y al aspecto. El sistema HCS reduce el consumo de energía eléctrica, con beneficios para el medio ambiente, los costes de gestión y la durabilidad del compresor. Además de exponer el gelato, la vitrina cerrada puede funcionar como armario refrigerado.

Technical details

DETTAGLI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DETAILS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Watersave Scoop-Washer

PLAY VIDEO ▶

1. Gelato visibility - Visibilità gelato / Visibilité gelato / Sichtbarkeit des Gelatos / Visibilidad gelato; **2. Watersave scoop washer** - Lavaporzionateur *watersave* / Lave-portionneuse *watersave* / *Watersave* Eisportionierspüler / Lavaporcionador *watersave*; **3. Streamlined scoop washer with tap** - Lavaporzionateur carenato con rubinetto / Lave-portionneuse caréné avec robinet / Verkleideter Eisportionierspüler mit Wasserhahn / Lavaporcionador carenado con grifo; **4. Continuous-flow streamlined scoop washer** - Lavaporzionateur carenato a flusso continuo / Lave-portionneuse caréné à débit continu / Verkleideter Eisportionierspüler mit Dauerfluss / Lavaporcionador carenado de flujo continuo. **5./6. Heights: 1200 and 1350 mm (47.24" and 53.15")** - Alteze: 1200 e 1350 mm. / Hauteurs: 1200 et 1350 mm. / Höhen: 1200 und 1350 mm. / Alturas: 1200 y 1350 mm.; **7. Pyrolytic, heated and tempered front glass, easy to open downwards** - Vetro frontale pirolitico, riscaldato, temperato, con facile apertura verso il basso. / Vitre frontale pyrolytique, chauffée et trempée à ouverture facile vers le bas / Pyrolytische, gewärmte, gehärtete Frontscheibe mit einfacher Öffnung nach unten / Cristal frontal pirolítico, calentado y templado, de fácil apertura hacia abajo; **8. LED lighting** - Illuminazione a LED / Éclairage à LED / LED-Beleuchtung / Iluminación con LED;

Front Glass Easy Opening

PLAY VIDEO ▶

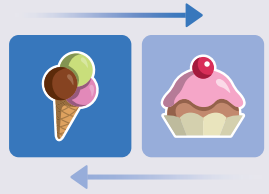


Condensing Unit Easy Cleaning

PLAY VIDEO ▶



9. Temperature repeater on customer side and non-structural steel aesthetic side (3 mm - 0.12" thick-painted with epoxy powders) - Ripetitore temperatura lato cliente e fianco estetico non strutturale in acciaio (sp. 3 mm - verniciato con polveri epossidiche) / Répétiteur de température côté client et joue esthétique en acier hors structure (ép. 3 mm - peint avec des poudres époxy) / Wiederholung der Temperaturanzeige auf der Kundenseite und optisches, nicht tragendes Seitenteil aus Stahl (St. 3 mm - mit Epoxidpulver lackierten) / Repetidor de temperatura en el lado del cliente y lateral estético de acero no estructural (esp. 3 mm - barnizado con polvos epoxi); **10. Tempered float glass top which stays horizontal without any need for intermediate supports: a large surface for cups, toppings and accessories.** - Vetro float superiore temperato che rimane in posizione orizzontale senza bisogno di sostegni intermedi: un ampio piano d'appoggio per coppette, toppings, e accessori. / Vitre float supérieure trempée qui reste en position horizontale sans besoin de support intermédiaire: grand plan d'appui pour les pots, garnitures et accessoires. / Oberes gehärtetes Floatglas, das ohne Mittelstützen in waagrechter Stellung bleibt: eine große Ablagefläche für Eisbecher, Toppings und Zubehör. / Cristal float superior templado que permanece en posición horizontal sin necesidad de soportes intermedios: una amplia repisa de apoyo para tarrinas, toppings y accesorios. **11./12. Optional flush-mounted wheels. The foot acts as a brake** - Ruote optional a scomparsa. Il piedino funge da freno / Roues en option escamotables. Le pied fait office de frein / Versenkbare Räder als Sonderausstattung. Der Fuß dient als Bremse. / Ruedas opcionales escamoteables. Los pies hacen de freno. **13. Very easy to clean condenser** - Estrema facilità di pulizia del condensatore. / Très grande facilité de nettoyage du condensateur / Außerst einfache Reinigung des Kondensators / Condensador sumamente fácil de limpiar.



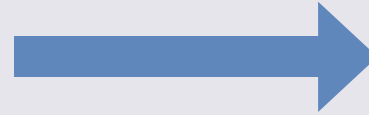
4 Seasons

4 STAGIONI / 4 SAISONS / 4 JAHRESZEITEN / 4 ESTACIONES

From GELATO



- 1 REMOVE THE PANS**
 TOGLIERE LE VASCHE / ENLEVER
 LES BACS / DIE GELATO-WANNEN
 HERAUSZIEHEN / SACAR LAS CUBETAS



- 2 INSERT THE STAINLESS STEEL
 DISPLAY TOP (OPTIONAL)**
 INSERIRE IL VASSOIO ESPOSITIVO
 (OPTIONAL) / INSÉRER LE PLAN
 D'EXPOSITION EN ACIER INOXYDABLE
 (EN OPTION) / DIE AUSSTELLFLÄCHE
 (ALS OPTION) AUS ROSTFREIEM
 EDELSTAHL EINSETZEN / INTRODUCIR
 EL PLANO DE EXPOSICIÓN INOXIDABLE
 (OPCIONAL).
- 3 MODIFY THE CONTROL PANEL'S SETTING**
 MODIFICARE IL SETTAGGIO
 DEL PANNELLO COMANDI / MODIFIER
 LE RÉGLAGE DU TABLEAU DE
 COMMANDE / DIE EINSTELLUNGEN DER
 BEDIENUNGSTAFEL ÄNDERN / MODIFICAR
 EL AJUSTE DEL PANEL DE MANDOS.

To PASTRY



4 Seasons: from Gelato to Pastry

PLAY VIDEO



ONLY
1003 MM
39.48"

2125

83.66"

12+12 / 8+8

Side panels not included: 1 side panel 3 mm - 0.12"

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 3 mm / Mesures sans joues: 1 joue - 3 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 3 mm / Medidas sin lados: 1 lado esp. 3 mm



1625

63.97"

9+9 / 6+6



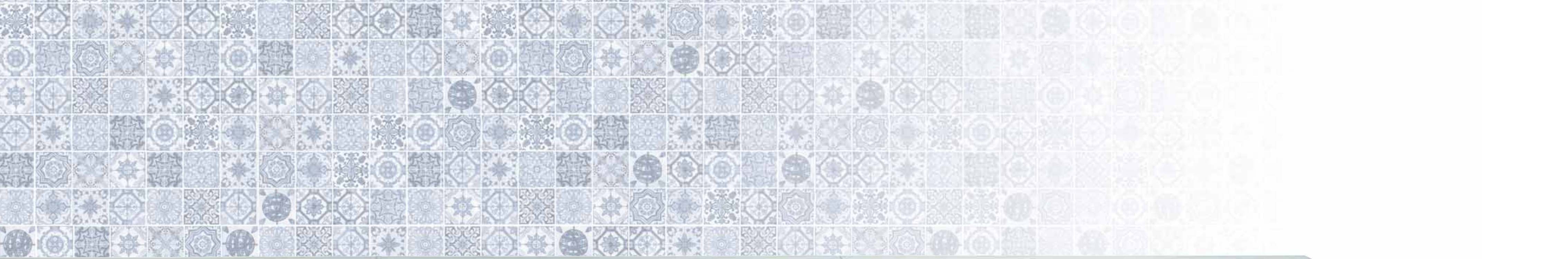
1125

44.29"

6+6 / 4+4

All the SAM80 gelato modules (1125, 1625, 2125) are available with high straight glass (VAD) and low straight glass (VBD) frames - see Sections pp 42-43.

Tutti i moduli SAM80 gelato (1125, 1625, 2125) sono disponibili con i vetri alti diritti (VAD) e vetri bassi diritti (VBD) - cfr. Sezioni pp 42-43. / Tous les modules SAM80 gelato (1125, 1625, 2125) sont disponibles avec structures vitrées en vitres hautes droites (VAD) et vitres basses droites (VBD) - voir Sections p. 42-43. / Alle Module SAM80 Gelato (1125, 1625, 2125) sind mit den Glasregalen mit hohen geraden Scheiben (VAD) und mit niedrigen geraden Scheiben (VBD) erhältlich - siehe Abschnitte auf S. 42-43. / Todos los módulos SAM80 gelato (1125, 1625, 2125) están disponibles con las campanas de cristal con vidrios altos rectos (VAD) y con vidrios bajos rectos (VBD) - cfr. Secciones pág. 42-43.





Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA

muffins



donuts



macarons





Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA

Pastry: glass frame configurations

PASTICCERIA: CONFIGURAZIONI CASTELLI VETRO / PÂTISSERIE : AGENCEMENTS EN STRUCTURES VITRÉES
KONDITOREI: KONFIGURATIONEN DER GLASREGALE / PASTELERÍA: CONFIGURACIONES CAMPANAS DE CRISTAL



2125

83.66"

High straight glass panes

Vetri alti dritti / Vitres hautes droites /
Hohe gerade Scheiben / Vidrios altos rectos
(VAD)

1 shelf

1 mensola / 1 étagère / 1 Ablage / 1 repisa



2125

83.66"

High straight glass panes

Vetri alti dritti / Vitres hautes droites /
Hohe gerade Scheiben / Vidrios altos rectos
(VAD)

1 shelf + 1 shelf (optional)

1 mensola + 1 mensola (optional) / 1 étagère + 1 étagère
(en option) / 1 Ablage + 1 Ablage (als Option) / 1 repisa
+ 1 repisa (opcional)



2125

83.66"

Low straight glass panes

Vetri bassi dritti / Vitres basses droites /
Niedrige gerade Scheiben / Vidrios bajos rectos
(VBD)



1625

63.97"

Low straight glass panes

Vetri bassi dritti / Vitres basses droites
Niedrige gerade Scheiben/ Vidrios bajos rectos
(VBD)

1 shelf (optional)

1 mensola (optional) / 1 étagère (en option)
1 Ablage (als Option) / 1 repisa (opcional)

Side panels not included: 1 side panel 3 mm - 0.12"

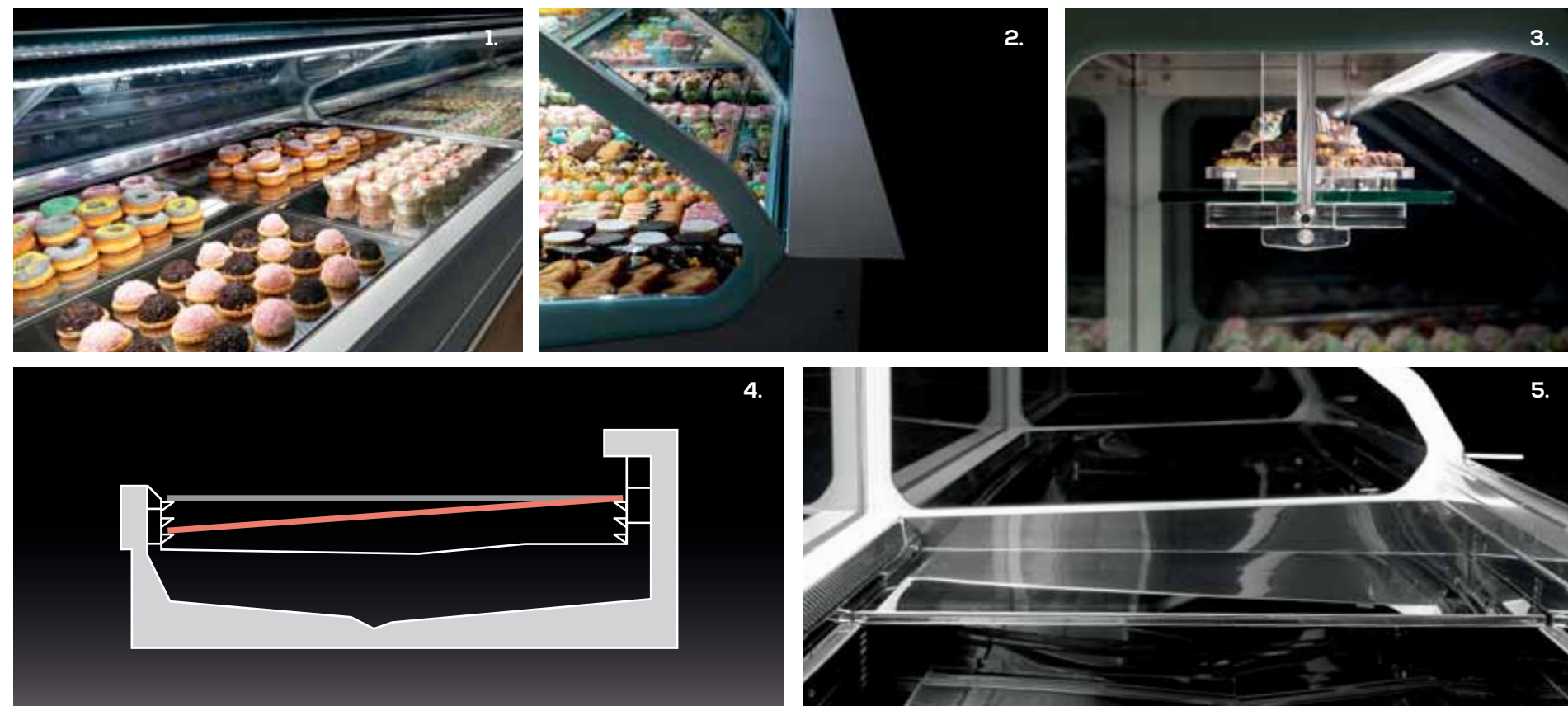
Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 3 mm / Mesures sans joues: 1 joue - 3 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 3 mm / Medidas sin lados: 1 lado esp. 3 mm

All the SAM80 pastry modules (1125, 1625, 2125) are available with all the glass frames – see Sections pp 42-43.

Tutti i moduli SAM80 pasticceria (1125, 1625, 2125) sono disponibili con tutti i castelli vetro - cfr. Sezioni pp 42-43. / Tous les modules SAM80 pâtisserie (1125, 1625, 2125) sont disponibles avec toutes les structures vitrées - voir Sections p. 42-43. / Alle Module SAM80 Konditorei (1125, 1625, 2125) sind mit allen Glasregalen erhältlich - siehe Abschnitte auf S. 42-43. / Todos los módulos SAM80 pastelería (1125, 1625, 2125) están disponibles con todas las campanas de cristal - cfr. Secciones pág. 42-43.

Technical details

DETTAGLI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DETAILS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



6 position-Adjustable Trays

[PLAY VIDEO](#)



1. 812 mm (31.97") deep display surface perfect for holding 600x400 mm (23.62"x15.75") trays in depth.
2. Work surface extension with total depth of 150 mm (5.91").
3. Shelf with LED lighting. Transparent food-grade Plexiglas shelf holder.
- 4./5. The refrigerated display surface has removable polished stainless steel surfaces that can be placed in 6 different positions: 3 horizontal positions with a pitch of 20 mm (0.79"); 2 positions at an angle of 1.5° and one position at an angle of 3°.

Next page: SAM80 VAD h 1350 mm (53.15") has a 240 mm (9.45") deep display shelf as standard and a second optional shelf.

1. Piano espositivo profondo 812 mm perfetto per ospitare in profondità vassoio 600x400 mm.
2. Estensione piano lavoro per una profondità totale di 150 mm.
3. Mensola con illuminazione a LED. Reggimensola in plexiglas trasparente e idoneo all'uso alimentare.
- 4./5. Il piano espositivo refrigerato è costituito da piani amovibili in acciaio inox lucido collocabili in 6 diverse posizioni: 3 posizioni orizzontali con passo di 20 mm; 2 posizioni inclinate di 1,5° e una posizione inclinata di 3°.

Nella pagina accanto: SAM80 VAD h 1350 mm ha di serie una mensola espositiva profonda 240 mm e una seconda mensola optional.

1. Plan d'exposition de 812 mm de profondeur, idéal pour accueillir jusqu'au fond des plateaux de 600x400 mm.
2. Rallonge du plan de travail sur une profondeur totale de 150 mm.
3. Étagère dotée d'éclairage à LED. Support d'étagère en plexiglas transparent et propre à la consommation alimentaire.
- 4./5. Le plan d'exposition réfrigéré est constitué de plans amovibles en acier inoxydable brillant qu'il est possible de placer à 6 positions différentes: 3 positions horizontales à un pas de 20 mm; 2 positions inclinées à 1,5° et une position inclinée à 3°.

Sur la page d'à côté: SAM80 VAD de 1350 mm de haut est équipé en série d'une étagère d'exposition de 240 mm de profondeur et dispose d'une seconde étagère en option.

1. 812 mm tiefe Ausstellungsfläche, die sich perfekt für die Aufnahme von 600x400 mm Tablettis eignet.
2. Erweiterung der Arbeitsfläche für eine Gesamttiefe von 150 mm.
3. Ablage mit LED-Beleuchtung. Ablagenhalterung aus transparentem, lebensmittelechtem Plexiglas.
- 4./5. Die gekühlte Ausstellungsfläche besteht aus herausnehmbaren Flächen aus poliertem Inox-Stahl, die in 6 unterschiedliche Stellungen eingesetzt werden können: 3 waagrechte Stellungen mit einem Abstand von 20 mm; 2 Schrägstellungen mit einem Winkel von 1,5° und eine Schrägstellung mit einem Winkel von 3°.

Auf der Nebenseite: SAM80 VAD h 1350 mm ist serienmäßig mit einer 240 mm tiefen Ausstellungsablage ausgestattet und eine zweite Ablage ist als Sonderausstattung erhältlich.

1. Tablero de exposición de 812 mm de profundidad, perfecto para exponer bandejas de 600x400 mm.
2. Extensión del tablero de trabajo para obtener una profundidad total de 150 mm.
3. Repisa con iluminación con LED. Soporte de la repisa de plexiglas transparente, apto para uso alimentario.
- 4./5. El tablero de exposición refrigerado está formado por tableros amovibles de acero inoxidable brillante que pueden colocarse en 6 posiciones diferentes: 3 posiciones horizontales con paso de 20 mm; 2 posiciones inclinadas 1,5° y una posición inclinada 3°.

En la página de al lado: SAM80 VAD h 1350 mm dispone de serie de una repisa de exposición de 240 mm y de una segunda repisa opcional.





Praline-Pastry

PRALINERIA-PASTICCERIA / PRALINES-PÂTISSERIE
PRALINEN-KONDITOREI / PRALINERÍA-PASTELERÍA

pralines
praline / pralines
pralinen / pralinería



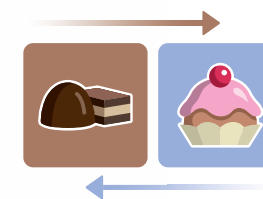
CAFFÈ

CAFFÈ



Praline-Pastry

PRALINERIA-PASTICCERIA / PRALINES-PÂTISSERIE
PRALINEN-KONDITOREI / PRALINERÍA-PASTELERÍA



TEMPERATURE-RELATIVE HUMIDITY
Temperatura-Umidità Relativa
Température-Humidité Relative
Temperatur-Relative Luftfeuchtigkeit
Temperatura-Humedad Relativa





Cold Snack

SNACK FREDDO / SNACKS FROIDS / KALTER SNACK / SNACK FRÍO

Cold Snack

SNACK FREDDO / SNACKS FROIDS / KALTER SNACK / SNACK FRÍO



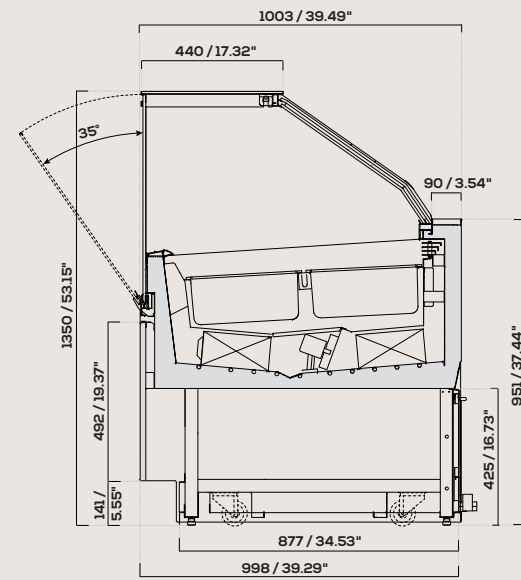
Technical data - Sections

DATI TECNICI - SEZIONI / DONNÉES TECHNIQUES - SECTIONS / TECHNISCHE DATEN - QUERSCHNITTE / DATOS TÉCNICOS - SECCIONES

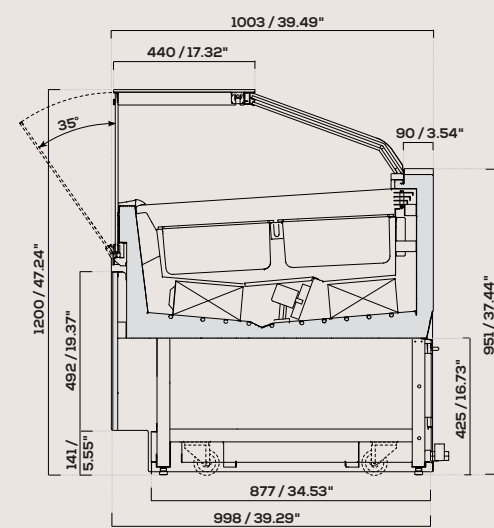


GELATO

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO



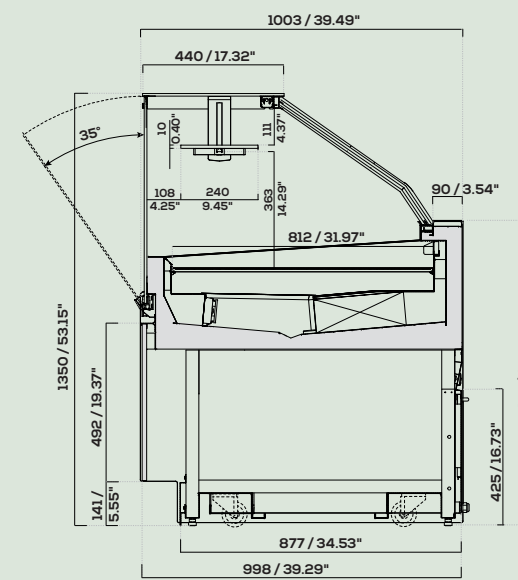
VAD



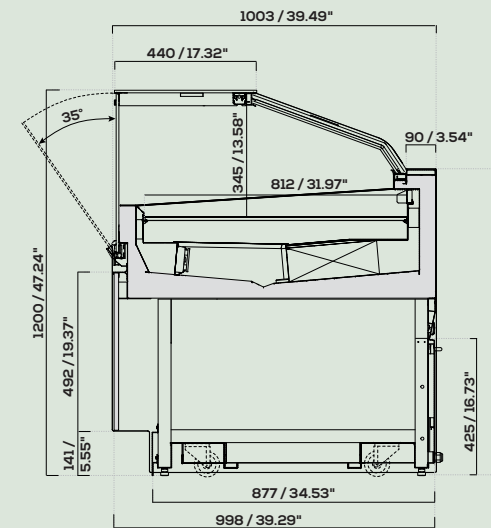
VBD

PASTRY - PRALINE/PASTRY - COLD SNACK

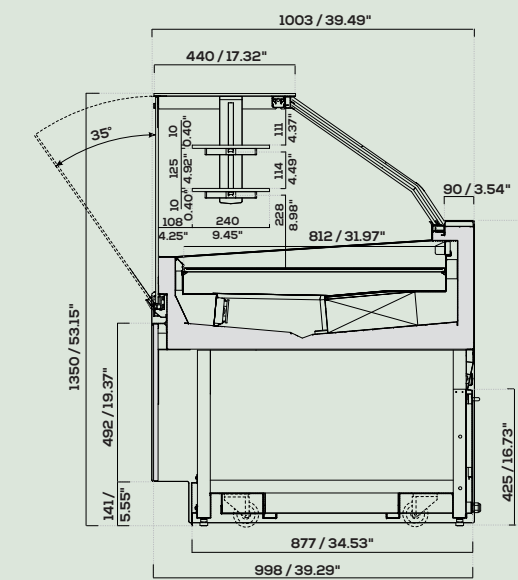
PASTICCERIA - PRALINERIA/PASTICCERIA - SNACK FREDDO
PÂTISSERIE - PRALINES/PÂTISSERIE - SNACKS FROIDS
KONDITOREI - PRALINEN/KONDITOREI - KALTER SNACK
PASTELERÍA - PRALINERÍA/PASTELERÍA - SNACK FRÍO



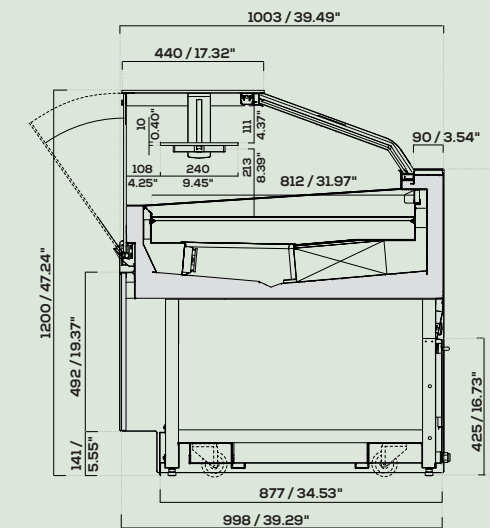
* VAD (1 SHELF)
VAD (1 mensola) / VAD (1 étagère)
VAD (1 Ablage) / VAD (1 repisa)



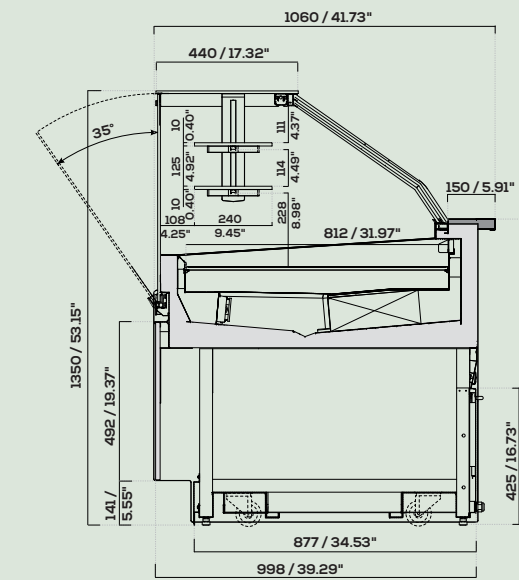
VBD



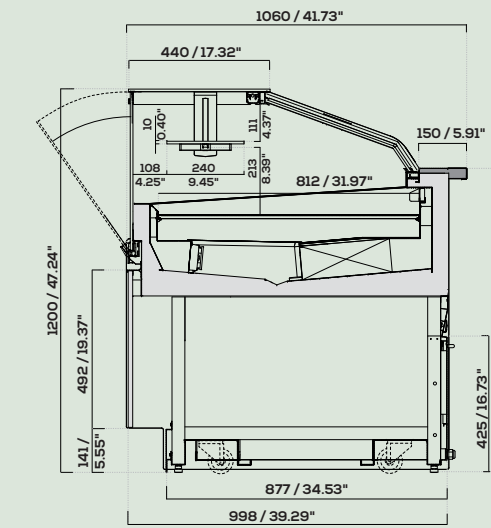
* VAD (2 SHELVES)
VAD (2 mensole) / VAD (2 étagères)
VAD (2 Ablagen) / VAD (2 repisas)



* VBD (1 SHELF)
VBD (1 mensola) / VBD (1 étagère)
VBD (1 Ablage) / VBD (1 repisa)



* VAD (2 SHELVES + WORK SURFACE EXTENSION)
VAD (2 mensole + estensione piano lavoro)
VAD (2 étagères + rallonge du plan de travail)
VAD (2 Ablagen + Erweiterung der Arbeitsfläche)
VAD (2 repisas + extensión del tablero de trabajo)



* VBD (1 SHELF + WORK SURFACE EXTENSION)
VBD (1 mensola + estensione piano lavoro)
VBD (1 étagère + rallonge du plan de travail)
VBD (1 Ablage + Erweiterung der Arbeitsfläche)
VBD (1 repisa + extensión del tablero de trabajo)

VAD:
High straight glass panes
Vetri alti dritti
Vitres hautes droites
Hohe gerade Scheiben
Vidrios altos rectos

VBD:
Low straight glass panes
Vetri bassi dritti
Vitres basses droites
Niedrige gerade Scheiben
Vidrios bajos rectos

- * **Optional:**
1. In the SAM80 pastry with high straight glass (VAD) frame, 2nd shelf
 2. In the SAM80 pastry with low straight glass (VBD) Frame, 1 shelf
 3. Work surface extension

- * **Optional:**
1. Nella SAM80 pasticceria con castello vetri alti dritti (VAD), 2^a mensola
 2. Nella SAM80 pasticceria con castello vetri bassi dritti (VBD), 1 mensola
 3. Estensione piano lavoro

- * **En option:**
1. Dans la SAM80 pâtisserie avec structure en vitres hautes droites (VAD), 2^{ème} étagère
 2. Dans la SAM80 pâtisserie avec structure en vitres basses droites (VBD), 1 étagère
 3. Rallonge du plan de travail

- * **Sonderausstattung:**
1. Bei SAM80 konditorei mit Glasregal mit hohen Geraden schein (VAD)
 2. Ablage
 2. Bei SAM80 konditorei mit Glasregal mit niedrigen Geraden schein (VBD), 1 Ablage
 3. Erweiterung Der Arbeitsfläche

- * **Opcional:**
1. En la SAM80 pastelería con campana de cristal vidrios altos rectos (VAD), 2^a repisa
 2. En la SAM80 pastelería con campana de cristal vidrios bajos rectos (VBD), 1 repisa
 3. Extensión del tablero de trabajo

SAM80 HAS BEEN DESIGNED BY IFI RESEARCH AND DEVELOPMENT DEPARTMENT. SAM80 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:

- Art Direction
studiopieri web & graphic agency
IFI Marketing Department

© COPYRIGHT IFI S.p.A.
Tavullia (PU), Italia 2015
- ALL RIGHTS RESERVED
- Tutti i diritti riservati

10/2015

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



ISO 9001

ADIMEMBER



Main Partner



IFI s.p.a.
Strada Selva Grossa 28/30
61010 TAVULLIA (PU) - Italy
Tel. +39 0721 20021
Fax +39 0721 201773
ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

Socialize with IFI



INDUSTRIEIFI®