



# Sam80 Air

Perfetta per tutte le stagioni  
Perfecta para todas las estaciones







è Sam80 Air.





## Benvenuti in Sam80 Air Bienvenido en Sam80 Air

L'ampia gamma di servizi e configurazioni di **Sam80 Air**, unite alla sua linea compatta, ti consentono di variare l'offerta del locale con la sicurezza di una conservazione sempre eccellente e una refrigerazione sostenibile, anche grazie all'impiego di **gas R290**. Il design è studiato per offrire **grande visibilità** agli alimenti, valorizzandoli in ogni stagione: dal **Gelato** alla **Pasticceria** e **Pralineria**, dallo **Snack freddo** al servizio **Snack caldo secco** fino al **Bagnomaria**, anche in versioni convertibili. Sam80 Air, una vetrina versatile per creazioni sempre in primo piano.

La amplia gama de servicios y configuraciones de **Sam80 Air**, combinada con su diseño compacto, permiten variar la oferta del local con la seguridad de una excelente conservación una refrigeración siempre excelente y sostenible, gracias también al uso del **gas R290**. El diseño está estudiado para ofrecer una **gran visibilidad** a los alimentos, realzándolos en cada estación: desde el **Gelato** a la **Pastelería** y el **Pralinería**, desde el **Snack frío** al servicio **Snack caliente seco** hasta el **Baño-María**, también en versiones convertibles. Sam80 Air, una vitrina versátil para creaciones siempre en primer plano.

## Come appena fatti Como recién hechos

**Refrigerazione ventilata, sbrinamento rapido differenziato e doppio evaporatore**, nel servizio Gelato e Gelato/Pasticceria, garantiscono la massima cura degli alimenti.

L'esclusivo sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni **HCS** (Hi-Performance Closure System), con l'aiuto di un sensore integrato, riduce al minimo il numero degli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina e limita l'accesso di aria esterna solo al momento della somministrazione, a vantaggio della **qualità** di conservazione del gelato, dell'**igiene** e del **risparmio energetico**.

**Refrigeración ventilada diferenciada, descongelación rápida diferenciada y doble evaporador**, en el servicio Gelato y Gelato/Pastelería, garantizan el máximo cuidado de los alimentos.

El exclusivo sistema de cierre trasero de alto rendimiento **HCS** (Hi-Performance Closure System), con la ayuda de un sensor integrado, minimiza el número de desescarches en función del tiempo real de apertura de la vitrina y limita el acceso de aire exterior sólo en el momento de servir, en beneficio de la **calidad** de conservación del gelato, la **higiene** y **ahorro de energía**.



Sistema HCS  
Sistema HCS

## Metti in mostra il tuo talento Muestra tu talento

In Sam80 Air, il piano orizzontale rialzato valorizza al massimo le tue specialità, posizionandole all'altezza ideale per una visibilità immediata. Il **castello vetri** minimale, con struttura autoportante a 90° e il vetro frontale stratificato, con doppio riscaldamento differenziato, dona leggerezza alla struttura di Sam80 Air. I **vetricamera laterali** pirolitici, riscaldati e temperati liberano la vetrina dalla condensa a vantaggio di una grande trasparenza. Lo spettacolo dell'esposizione è favorito dall'**illuminazione LED** uniforme e diffusa, anche sulle mensole, dove disponibili.

En Sam80 Air, la superficie horizontal elevada realza al máximo sus especialidades, colocándolas a la altura ideal para una visibilidad inmediata. La **estructura de cristal** minimalista, con estructura autoportante a 90° y cristal frontal laminado, con doble calefacción diferencial, confiere ligereza a la estructura de Sam80 Air. Los **dobles acristalamientos laterales** pirolíticos, calefactados y templados eliminan la condensación de la vitrina en beneficio de una gran transparencia. El espectáculo de la exposición se ve realizado por la **iluminación LED** uniforme y difusa, incluso en los estantes estén disponibles.







Snack freddo/caldo  
Snack frío/caliente

## A ciascuno la sua Sam80 Air A cada uno su Sam80 Air

Scegli tra le tante possibilità di personalizzazione.

- Canalizzazione: con montante in metacrilato trasparente per vetrine con lo stesso servizio, oppure accostamento per vetrine con servizi diversi.
- Tipologia castello vetri:
  - vetri bassi dritti (VBD) H 1200 mm (0 o 1 mensola in base ai servizi);
  - vetri alti dritti (VAD) H 1350 mm (da 1 a 2 mensole in base ai servizi);
- Piano di lavoro estendibile da 90 mm a 150 mm.
- Sistema sistema EVC Smart a vantaggio del risparmio energetico ed economico (servizio Pasticceria).
- Ruote a scomparsa integrate direttamente nella struttura.
- Ampia gamma di accessori per attrezzaggio vetrina: vasca portatorte; portagelato su stecco; monoporzioni.

Elige entre las muchas posibilidades de personalización.

- Canalización: con montante en metacrilato transparente para vitrinas con el mismo servicio, o combinación para vitrinas con servicios diferentes.
- Tipo de castillo de vidrios:
  - vidrios bajos rectos (VBD) H 1200 mm (0 o 1 estante según los servicios);
  - vidrios altos rectos (VAD) H 1350 mm (de 1 a 2 estantes según los servicios);
- Superficie de trabajo extensible de 90 mm a 150 mm.
- Sistema EVC Smart para ahorrar energía y costes (servicio Pastelería).
- Ruedas abatibles integradas directamente en la estructura.
- Amplia gama de accesorios para equipamiento vitrina: depósito para tartas; soporte para gelato en palito; porciones individuales.

-18°C < CONVERTIBILE / CONVERTIBLE > +4°C



Gelato/Pasticceria  
Gelato/Pastelería



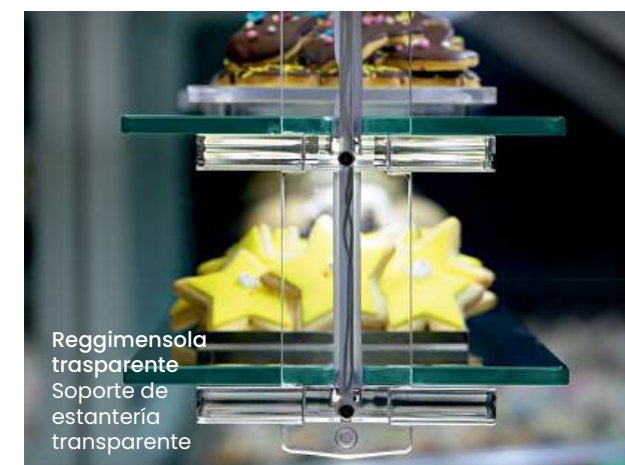
## La perfezione è nei dettagli La perfección está en los detalles



Profondità ridotta - solo 1003 mm  
Profundidad reducida - sólo 1003 mm



Ampio piano di servizio  
Amplia superficie de servicio



Reggimensola  
trasparente  
Soporte de  
estantería  
trasparente



Mensola riscaldata  
(Snack caldo secco)  
Estante calefactado  
(Snack caliente seco)

Ogni elemento di Sam80 Air è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura dei particolari.

- Il reggimensola in metacrilato trasparente favorisce leggerezza e visibilità.
- Il piano espositivo refrigerato:
  - amovibile e orientabile in 6 posizioni, permette un'esposizione personalizzata (servizi Pasticceria e Pralineria);
  - sollevabile tramite pistoni a gas, consente un facile accesso alla zona refrigerante (servizio Snack caldo/freddo).
- La chiusura posteriore con scorrevoli con maniglie integrate consente praticità e semplicità di pulizia.
- L'angolo di apertura del vetro frontale di 40° facilita le operazioni di pulizia.
- Il condensatore è dotato di un filtro amovibile, facilmente accessibile senza l'uso di utensili. La pulizia è semplice e pratica, con la possibilità di lavarlo comodamente sotto l'acqua corrente.
- Il pratico piano scorrevole alla base del motore agevola l'estrazione nelle operazioni di manutenzione.
- 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.

Cada elemento de Sam80 Air está para ofrecerle un nivel superior de acabado y el máximo cuidado de los detalles

- El soporte de estantería de metacrilato transparente favorece la ligereza y la visibilidad.
- El estante expositor refrigerado:
  - extraíble y regulable en 6 posiciones permite una exposición personalizada (servicios de Pastelería y Pralinería);
  - elevable mediante pistones de gas, permite fácil acceso a la zona refrigerada (servicio Snack caliente/frío);
- El cierre trasero con puertas correderas con manijas integradas permite practicidad y facilidad de limpieza.
- El ángulo de apertura de 40° del cristal frontal facilita las operaciones de limpieza.
- El condensador está equipado con un filtro extraíble, fácilmente accesible sin necesidad de herramientas. La limpieza es sencilla y cómoda, con la posibilidad de lavarlo cómodamente bajo el grifo.
- La práctica mesa deslizante en la base del motor facilita su extracción para el mantenimiento.
- En el servicio de pastelería, el sistema EVC Smart de Ifi, diseñado para reducir el consumo en comparación con los sistemas tradicionales de evaporación de condensación, garantiza un ahorro energético en línea con los elevados estándares de eficiencia de la directiva europea de Ecodiseño.





People-centric  
innovation

**GALILEO**

Predisposta per/Preparada para  
GALILEO My connected Guardian Angel

**Gas**  
R290



Servizio Pralineria  
Servicio Pralinería

#### > CLASSE CLIMATICA / CLASE CLIMÁTICA 4

Gelato	+35°C - 60% U.R.
Pasticceria	+30°C - 55% U.R.
Gelato	+35°C - 60% H.R.
Pastelería	+30°C - 55% H.R.

#### > CLASSE CLIMATICA / CLASE CLIMÁTICA 3

Pasticceria (mensole refrigerate)	+25°C - 60% U.R.
Pastelería (estantes refrigerados)	+25°C - 60% H.R.

#### > SERVIZI / SERVICIOS

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	-18°C; -2°C
Gelato/Pastelería	-18°C; -2°C/+4°C; +8°C
Pastelería	+4°C; +8°C
Pastelería estantes refrigerados VAD	+4°C; +8°C +8°C; +12°C
Pralinería/Pastelería	+14°C; +18°C/+4°C; +8°C
Snack frío/caliente	+4°C; +8°C/+80°C
Snack caliente secco	+80°C
Baño María	+80°C

#### > MISURE / MEDIDAS

mm	mm
H 1200 VBD/1350 VAD	H 1200 VBD/1350 VAD
L 1131/1631/2131 (fianchi inclusi)	L 1131/1631/2131 (laterales incluidos)
P 1003	P 1003
Angoli terminali: SX/DX	Ángulos terminales: IZ/DE
VBD (Vetri bassi dritti)	VBD (Vidrios bajos rectos)
VAD (Vetri alti dritti)	VAD (Vidrios altos rectos)

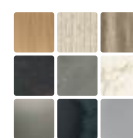
#### > CLASSE ENERGETICA / CLASE ENERGÉTICA



#### > GAS / GAS

Motore incorporato R290
Motore remoto R452A
Motor incorporado R290
Motor remoto R452A

#### > FINITURE / ACABADOS



Collezione  
finiture Ifi  
Colección  
acabados Ifi



Laccato  
a campione  
Lacado según  
la muestra

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.  
Y para aquellos que lo deseen, acabados personalizables.

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  
Diseñada, proyectada y  
fabricada en Italia



ADIMEMBER



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 si riserva il diritto di modificare i prodotti in cualquier momento sin previo aviso. Los acabados reproducidos en este catalogo son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

Copyright - Ifi S.p.A. - Tavullia Italy, 01/2025 - Tutti i diritti riservati. Todos los derechos reservados