



design Makio Hasuike & Co.

Milia

L'eccellenza, da ogni punto di vista
La excelencia, desde todos los puntos de vista





è Milia.



Benvenuti in Milia Bienvenidos a Milia

Esalta le tue creazioni di **Gelateria e Pasticceria** con eleganza. Grazie a Milia, la tua arte diventa l'unica protagonista, da ogni punto di vista.

*Destaque sus creaciones de **Heladería y Pastelería** con elegancia. Gracias a Milia, su arte se convierte en el único protagonista, desde todos los puntos de vistas.*

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

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

- Design minimale e suggestiva livrea bianca o nera.
- Piano espositivo bianco o nero, in abbinamento alla finitura interna.
- Castello vetri autoportante con maniglia integrata.
- Ripresa dell'aria nascosta (servizio Gelato).
- Ampio vetro frontale in vetrocamera pirolitico, riscaldato e temperato con spessore di 22 mm a garanzia di isolamento termico e risparmio energetico.
- Tetto profondo 490 mm per un pratico piano di servizio.
- Reggimensola in metacrilato trasparente a vantaggio di leggerezza e visibilità (servizio Pasticceria).
- Guide degli scorrevoli con speciale trattamento anodizzante GHA®, con proprietà antibatteriche.

Cada elemento de Milia está diseñado para ofrecerle un nivel de acabado superior y la máxima atención al detalle.

- *Diseño minimalista y suggestiva estructura blanca o negra.*
- *Superficie de exposición blanca o negra, que se combina con el acabado interior.*
- *Estructura de cristal autoportante con asa integrada.*
- *Toma de aire oculta (servicio Gelato).*
- *Doble acristalamiento frontal amplio, pirolítico, calentado y templado con un espesor de 22 mm para garantizar aislamiento térmico y ahorro de energía.*
- *Techo de 490 mm de profundidad para una práctica superficie de servicio.*
- *Soportes para estantes de metacrilato transparente para mayor ligereza y visibilidad (servicio Pastelería).*
- *Guías deslizantes con tratamiento especial de anodizado GHA®, con propiedades antibacterianas.*

Metti in mostra il tuo talento

Muestra tu talento

Gelato e pasticceria attirano immediatamente lo sguardo, sospesi come per magia in una preziosa teca di vetro.

In Milia, l'**ampio vetro frontale**, la grande **visibilità**, l'**assenza di barriere** e l'**illuminazione LED**, conferiscono alle tue creazioni sempre un posto in primo piano.

Nel servizio Pasticceria, la spaziosa superficie espositiva, con finitura bianca o nera opaca, diventa lo sfondo perfetto per le tue creazioni.

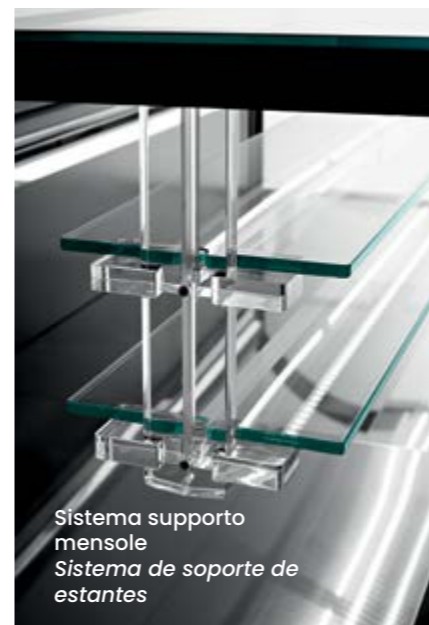
Los gelato y los pasteles atraen la mirada inmediatamente, suspendidos como por arte de magia en una preciosa vitrina.

En Milia, el gran cristal frontal, la ausencia de barreras, la gran visibilidad y la iluminación LED, permiten centrar la atención en sus creaciones.

En el servicio de Pastelería, la amplia superficie de exposición, con acabado blanco o negro mate, se convierte en el escenario perfecto para sus creaciones.



Apertura servoassistita dall'alto verso il basso
Apertura servoasistida de arriba a abajo



Sistema supporto
mensole
Sistema de soporte de
estantes



Maniglia integrata
Asa integrada

Come appena fatti Como recién hechos

Performante sistema di **refrigerazione ventilata** con impianto a **doppio evaporatore**, **sbrinatori differenziati** e sistema **HCS**. Con Milia i tuoi prodotti conservano tutte le loro caratteristiche originarie, anche nelle condizioni ambientali più critiche per calore e umidità.

Il sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni **Hi-Performance Closure System (HCS)**, con l'ausilio di un sensore integrato, riduce al minimo il numero degli sbrinatori in base al tempo effettivo di apertura della vetrina, a vantaggio della qualità del gelato, dell'igiene e del risparmio energetico.

Eficiente sistema de refrigeración ventilada con sistema de doble evaporador, descongelación diferenciada y sistema HCS. Con Milia sus productos conservan todas sus características originales, incluso en las condiciones ambientales más críticas de calor y humedad.

El sistema de cierre trasero de alto rendimiento Hi-Performance Closure System (HCS), con la ayuda de un sensor integrado, reduce el número de desconches al mínimo en función del tiempo efectivo de apertura de la vitrina, en beneficio de la calidad del gelato, la higiene y el ahorro de energía.

A ciascuno la sua Milia

A cada uno su Milia

Scegli tra le tante possibilità di personalizzazione.

- Finitura interna bianca o nera.
- Ruote pivotanti.
- Canalizzazione: con montante in metacrilato, per vetrine con lo stesso servizio, oppure con vetro camera divisorio, per vetrine con servizi diversi.
- Una o due mensole, nel servizio Pasticceria.
- Ampia scelta di attrezzaggi: vasca portatorte, portagelato su stecco e monoporzioni.
- Vetrina pannellata o non pannellata.

Elige entre las muchas posibilidades de personalización.

- Acabado interior blanco o negro.
- Ruedas pivotantes.
- Canalización: con montante de metacrilato, para vitrinas con el mismo servicio, o con doble acristalamiento divisorio, para vitrinas con diferentes servicios.
- Uno o dos estantes, en el servicio de Pastelería.
- Amplia selección de utillaje: soporte para tartas, soporte para paletas de Gelato en palito y porciones individuales.
- Vitrina con o sin paneles.

Milia Pasticceria
Mensola inferiore refrigerata
Milia Pastelería
Estante inferior refrigerado



Servizio Gelato 3 punti luce LED
(plafoniera, interno vasca e zoccolo)
Servicio de Gelato 3 puntos de luz LED
(techo, interior de la cuba y zócalo)





People-centric
innovation

GALILEO

Predisposta per/preparada para
GALILEO My connected Guardian Angel



> CLASSE CLIMATICA / CLASE CLIMÁTICA 4

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

> SERVIZI / SERVICIOS

Gelato	-2°C; -18°C
Gelato/Pasticceria	-2°C; -18°C / +4°C; +8°C
Pasticceria	+4°C / +8°C
Mensola superiore	+18°C; +22°C
Mensola inferiore	+8°C; +12°C
<i>Gelato</i>	<i>-2°C; -18°C</i>
<i>Gelato/Pastelería</i>	<i>-2°C; -18°C / +4°C; +8°C</i>
<i>Pastelería</i>	<i>+4°C / +8°C</i>
<i>Estante superior</i>	<i>+18°C; +22°C</i>
<i>Estante inferior</i>	<i>+8°C; +12°C</i>

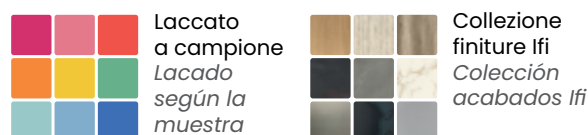
> CLASSE ENERGETICA / CLASE ENERGÉTICA



> MISURE / MEDIDAS

mm
H 1151
L 1262/1762/2262
P 1055

> FINITURE PANNELLATURA / ACABADOS PANELES



> FINITURE INTERNE / ACABADOS INTERIORES



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

Ifi America Corporation
3325 NW 70th Ave
Miami FL 33122 - USA
+1 (305) 777-7261
info@ifiamerica.com
ifiamerica.com

Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
Diseñada, proyectada y
fabricada en Italia



ADIMEMBER

