



design Marc Sadler

Panorama®

Perfection doubles
La perfection se multiplie





é Panorama®.



Express your talent Montrez votre talent

The transparency of the pyrolytic, tempered and heated glass doors in Panorama® frees the gelato from the classic Pozzetti lids, allowing **optimal visibility** combining the excitement of colourful gelato with the highest standards of preservation. The 4000K LED framing the internal perimeter further enhances your creations, and the wide range of possible accessories offers the utmost freedom in terms of the display.

La transparence des portes de Panorama® en verre pyrolytique, trempé et chauffé libère la glace des couvercles classiques des pozzetti, pour une visibilité parfaite qui allie l'émotion de la couleur de la glace et les plus hauts standards de conservation. Le cadre périmétrique intérieur à LED 4000K met encore plus en valeur vos créations et la large gamme d'accessoires parmi lesquels choisir vous offre une grande liberté d'exposition.



Power-assisted closing system
Système de fermeture assistée



Ergonomic service
Ergonomie de service

Welcome to Panorama® world Bienvenue à Panorama®

Choose **Panorama®**, a new way of serving artisan gelato, featuring Iffi technology combining the ideal conditions for gelato storage in Pozzetti with the visual appeal of gelato displayed in a glass case. Panorama® is incredibly versatile, fitting into any counter or surface and offering a variety of aesthetic solutions to choose from.

*Choisissez une nouvelle façon de présenter et de servir vos glaces artisanales avec **Panorama®**, la technologie Iffi qui allie la conservation parfaite de la glace dans les pozzetti et le spectacle de la glace dans la vitrine. Panorama® est extrêmement polyvalente, elle s'adapte à n'importe quel comptoir ou surface et est disponible avec une large gamme de solutions esthétiques parmi lesquelles choisir.*



Temperature control
Gestion de la température

Freshly made Comme à peine faits

Gelato, cream, granita... to each their own temperature. The operating temperature of each Panorama® module can be individually managed at the same time depending on the products on display. Ventilated refrigeration allows an **even temperature**, ensuring the perfect spreadability of all flavours, at all times. The glass doors feature a **hermetic closure system** ensuring thermal insulation and therefore improved hygiene, energy and cost savings, as well as higher performance thanks to the use of the **R290 natural refrigerant gas**.

*Glace, crème, granité... à chacun sa température. Pour chaque module Panorama®, vous pouvez choisir de gérer simultanément différentes températures de fonctionnement en fonction du produit à conserver. La réfrigération ventilée permet une **température uniforme**, et toutes les variétés de parfums sont toujours parfaitement manipulables. La **fermeture hermétique** des portes vitrées garantit une isolation thermique au bénéfice de l'hygiène, de l'économie d'énergie et de la réduction des coûts, avec des performances encore plus efficaces grâce à l'utilisation du **gaz réfrigérant naturel R290**.*

Make up your Panorama® À chacun sa Panorama®

Choose from the many possible customisations.

- Panorama® is a modular system comprised of any number of modules, from one to a potentially infinite and continuous row.
- Counter version, brushed or unbrushed; or built-in version with simplified installation for insertion of the tank directly into the cut-out in the counter.
- Tanks with two levels, with one level or combined.
- From 1 to 4 operating temperatures, with a single compressor for up to 20 holes.
- Wide range of accessories.
Panorama® Tubs: tubs (stainless steel or polyethylene)
Panorama® Pans: gelato pans, cake trays, trays for single portions, gelato sticks.
- Pastry kit to convert Panorama® from gelato service (-T°) to Pastry service (+T°).

Choisissez parmi les nombreuses possibilités de personnalisation.

- Panorama® est composé de modules, en partant d'un seul, pour arriver à une rangée potentiellement infinie, sans interruptions.
- Version comptoir, texturé ou lisse ; ou version à encastrement avec installation simplifiée pour l'insertion directe de la cuve à l'intérieur du trou prévu sur le comptoir.
- Cuves avec réserve, sans réserve ou combinées.
- De 1 à 4 températures de fonctionnement, avec un seul compresseur jusqu'à 20 trous.
- Large gamme d'accessoires.
Panorama® Tubs : bacs ronds (acier inoxydable ou polyéthylène)
Panorama® Pans : bacs à glace, plateaux à gâteaux, plateaux pour portions individuelles, bâtonnets glacés.
- Kit Pâtisserie pour convertir Panorama® de modèle pour glace (-T°) à modèle pour Pâtisserie (+T°).



COMPASSO
D'ORO ADI
AWARD



Perfection is in the details Perfection est dans les détails

Every element of Panorama® is designed to offer a superior finish and maximum attention to detail.

- At just 700 mm deep, Panorama® features a compact design allowing correct posture during service.
- The open glass doors form a protective barrier between the customer and the gelato and close with a simple gesture of the hand.
- The use of anti-rotating tubs simplifies movement during daily service.
- The ease with which the Panorama® elements can be disassembled simplifies tank cleaning, and all components are also dishwasher-safe.

Chaque élément de Panorama® est pensé pour vous offrir un niveau supérieur de confort et une attention maximale aux détails.

- Le design compact de Panorama®, avec seulement 700 mm de profondeur, vous permet de maintenir une position correcte pendant le service.
- Les portes vitrées ouvertes forment une barrière de protection entre le client et la glace et se ferment avec un simple geste de la main.
- L'utilisation de bacs ronds anti-rotation simplifie vos gestes pendant le service quotidien.
- La simplicité de démontage des éléments de Panorama® facilite le nettoyage de la cuve et tous les composants sont aussi lavables au lave-vaisselle.

Welcome to Bellevue world Bienvenue à Bellevue

Bellevue is the highest visual expression of Panorama® Technology and stands out for its exclusive design.

The motor compartment in the Bellevue table display case is hidden from view but easy to access. The elegant touch-screen control panel and power outlet are discreetly incorporated into the table leg. The possibility to install pivoting wheels makes Bellevue easy to move around the venue according to your needs.

Bellevue Panorama® is the first gelato display case to have received the prestigious ADI Compasso d'Oro design award.

Bellevue est la plus haute expression esthétique de la Technologie Panorama® et se caractérise par un design exclusif.

Dans la vitrine table Bellevue, le compartiment moteur est dissimulé, mais facilement accessible. L'élégant panneau de commande est à écran tactile et la prise de courant est parfaitement intégrée dans le pied de la table. La possibilité d'installer des roues pivotantes permet à Bellevue d'être facilement déplacée dans l'établissement selon vos besoins.

Bellevue est la première vitrine à glace à avoir reçu le prestigieux prix du design Compasso d'Oro ADI.





People-centric
innovation

GALILEO

Set for/pré-équipée pour
GALILEO My connected Guardian Angel

[Find out more](#)
[Plus d'informations ici](#)



Panorama® Counter / Comptoir

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 7

Panorama® Tubs/Pans	+95°F - 75% R.H.
Panorama® Tubs/Pans	+35°C - 75% H.R.

> SERVICES / MODÈLES

Gelato	+28.4°F; -0.4°F
Gelato/Pastry	+28.4°F; -0.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Glace	-2°C; -18°C
Glace/Pâtisserie	-2°C; -18°C / +4°C; +8°C

> COUNTER SIZE / MESURES DE COMPTOIR

inches	mm
H 37.44"	H 951
D 28.66"	P 728

> GAS / GAZ

R290* or R452A internal motor
Remote condensing unit R452A

*R290 gas only in the available configurations

Moteur R290* ou R452A logé

Moteur à distance R452A

*Gaz R290 uniquement dans les configurations disponibles

> ENERGY CLASS / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



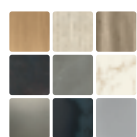
Click [here](#)
Cliquez [ici](#)

> CERTIFICATION



Panorama® is ETL
certified for Gelato
Service.

> FINISHING / FINITIONS



ifi finish
Collection
Collection de
finitions ifi



Laquered to
sample
Laqué selon
échantillon

Bellevue

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 4

Bellevue Gelato	+86°F - 55% U.R.
Bellevue Gelato	+30°C - 55% H.R.

> SERVICES / MODÈLES

Gelato	+28.4°F; -0.4°F
Gelato	-2°C; -18°C

> SIZE / MESURES

inches	mm
H 34.25"	H 870
L Bellevue Tubs 74.80"/84.64"/94.48"	L Bellevue Tubs 1900/2150/2400
L Bellevue Pans 79.96"/102.20"	L Bellevue Pans 2031/2596
D 27.55"	P 700

> GAS / GAZ

R290* or R452A internal motor

*R290 gas only in the available configurations

Moteur R290* ou R452A logé

*Gaz R290 uniquement dans les configurations disponibles

> ENERGY CLASS / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



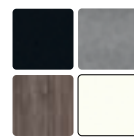
Click [here](#)
Cliquez [ici](#)

> CERTIFICATION



Bellevue is ETL
certified for Gelato
Service.

> FINISHING / FINITIONS



Laminated outer cladding:
black, cement, wood and white "full colour"
Revêtement extérieur en stratifié:
noir, béton, bois et blanc "full color"

Other products of the Panorama® cluster / Autres produits de la gamme Panorama®



Bit



Fast



Xylo



America



Find out more /
En savoir plus

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



Designed, engineered and
manufactured in Italy
Dessinée, conçue et
produite en Italie



ADMEMBER

