

Food & More

La collezione completa di banchi alimentari
e murali per i Professionisti della qualità

*The complete collection of food counters and wall
display cases for Professionals with high-level standard*



Benvenuti in Ifi Welcome to Ifi world

Siamo nati a Pesaro nel 1962 come azienda specializzata nella produzione di banchi bar e banchi alimentari, e da allora abbiamo sempre seguito con tenacia la nostra **vocazione innovatrice**. Oggi siamo riconosciuti come marchio di riferimento nell'arredo per gelaterie, pasticcerie e tutto il settore Horeca. Le nostre vetrine e tecnologie per conservare alimenti e bevande sono sinonimo di **eccellenza italiana**, e ogni locale che realizziamo vogliamo racconti sempre una **storia speciale**. Al centro di ogni nostro progetto ci sono le **persone**, a cominciare dai professionisti appassionati come te: innoviamo per migliorare continuamente il tuo lavoro quotidiano e per contribuire al tuo successo. Nell'ambito del Design industriale, siamo l'unica azienda del nostro settore ad avere ottenuto 2 premi Compasso d'Oro ADI, oltre a numerosi riconoscimenti internazionali per prodotti e concept di arredo che hanno segnato momenti di svolta nel mondo dell'Horeca. La nostra sede e gli stabilimenti produttivi sono tutti in Italia, con un'organizzazione commerciale che arriva in ogni parte del mondo e una filiale a Miami per il mercato del Nord America. Con Ifi, non scegli soltanto un prodotto, ma un partner fatto di persone dedicate alla tua **felicità**.

*We were born in Pesaro in 1962 as a company specialized in the production of bar counters and food display cases, and since then we have always persistently followed our **innovative vocation**. Today we are recognized as a reference brand for furnishing gelato stores, pastry shops and the entire Horeca sector. Our display cases and technologies for storing food and drinks are synonymous of Italian **excellence**, and for every venue we create we always want to tell a **special story**. At the center of all our projects are **people**, starting with passionate professionals like you: we innovate to continuously improve your daily work and contribute to your success. In the field of industrial design, we are the only company in our sector to have obtained 2 ADI Compasso d'Oro Awards, as well as numerous international prizes for products and furniture concepts that marked turning points in the Horeca world. Our headquarters and production plants are all in Italy, with a commercial organization that reaches all over the world and a branch in Miami for the North American market. With Ifi, you don't just choose a product, but a partner with a team of people dedicated to your **happiness**.*

L'innalzamento delle temperature dovuto all'effetto serra è una delle sfide globali più urgenti. Per contenerlo, l'UE ha avviato una roadmap che entro il 2030 prevede la conversione su larga scala verso tecnologie rispettose del clima. Un ruolo impattante in questo ambito è svolto dai gas fluorurati (F-gas). In anticipo sulle normative europee, Gourmet e i Goodies sono già disponibili anche con refrigerante naturale R290 (Propano), per chi desidera compiere una **scelta sostenibile** in termini di **impatto ambientale** e di **risparmio energetico**.

*Global warming due to the greenhouse effect is one of the most pressing global challenges. To contain it, the EU has launched a roadmap that requires large-scale conversion to climate-friendly technologies by 2030. An impacting role in this area is played by fluorinated gases (F-gas). In anticipation to the European regulations and for those who want to make a **sustainable choice** in terms of **environmental impact** and **energy saving**, Gourmet and Goodies are already available with R290 (Propane) natural refrigerant.*

è Gourmet



p. 04

è Gusto



p. 12

è Goodies



Goody Bistrot
p. 20



Goody Market
p. 22



Goody Lounge
p. 24

Ifi e l'ambiente.
Il futuro, adesso.
Ifi and the
environment.
The future now.



R290



é Gourmet.



Servizio Carne & Gastronomia.
Meat & Deli Service.



Metti in mostra la tua professionalità

Express your talent

Regala alle tue specialità una visibilità eccezionale. Grazie alla ventilazione sui vetri frontali e laterali, Gourmet contrasta efficacemente la formazione di condensa, mentre la speciale illuminazione a LED esalta l'aspetto e la freschezza dei tuoi prodotti in modo naturale. Inoltre, con i pratici pianetti rialzati puoi dare ancora maggiore risalto alle proposte più particolari.

Give your specialties exceptional visibility. Thanks to the ventilation on the front and side glasses, Gourmet effectively counteracts the formation of condensation, while the special LED lighting enhances the appearance and freshness of your products in a natural way. Besides, with the practical additional display trays you can further highlight your most exclusive offer.

Benvenuti in Gourmet

Welcome to Gourmet world

Lo spettacolo della genuinità
The spectacle of authenticity

La qualità del cibo migliora la qualità della vita. Esalta il gusto e la genuinità dei tuoi prodotti con **Gourmet**, la linea completa di banchi alimentari dedicata a gastronomia, salumi, formaggi, carni, pane, pasta fresca e pasticceria. Unisci alla perfetta conservazione degli alimenti un'esposizione che cattura ogni sguardo, con un design che ti aiuta a ottimizzare gli spazi.

The quality of food improves the quality of life. Enhance the taste and authenticity of your products with **Gourmet**, the complete line of food counters dedicated to deli, cured meats, cheese, meat, bread, fresh pasta and pastries. Combine perfect food storage with a display that captures every glance, with a design that helps you to optimize space.



La qualità, prima di tutto *Quality first*



Servizio Gastronomia con doppio evaporatore statico: piani espositivi inclinati e forati.
Deli service with double static evaporator: inclined and perforated display trays.

Gourmet conserva perfettamente gli alimenti, preservando inalterate le loro qualità. In base alla tua proposta, scegli il servizio che fa per te, con la relativa refrigerazione: ventilata o statica. La refrigerazione ventilata è modulare; il servizio **Carne & Gastronomia con evaporatore potenziato** garantisce un maggiore e costante tasso di umidità per conservare in modo eccellente gli alimenti più sensibili. Anche **Gourmet Gastronomia con doppio evaporatore statico** si distingue per l'eccezionale mantenimento dell'umidità, oltre che per la diffusione del freddo incredibilmente uniforme grazie agli appositi piani espositivi inclinati e forati.

*Gourmet preserves foods perfectly, keeping their qualities unaltered. Based on your offer, choose the service that is right for you, with the proper refrigeration: ventilated or static. The ventilated refrigeration is modular; the **Meat & Deli service with enhanced evaporator** guarantees a higher and constant humidity rate to preserve the most sensitive foods in an excellent way. Even **Gourmet Deli with double static evaporator** stands out for its exceptional moisture retention, as well as for the incredibly uniform diffusion of cold thanks to the special inclined and perforated display trays.*



Massima libertà compositiva. Tutte le vetrine sono canalizzabili fra loro; quelle con lo stesso servizio possono essere canalizzate senza vetri divisorii.
Maximum configuration freedom. All display cases can be connected together; those with the same service can be connected without glass dividers.

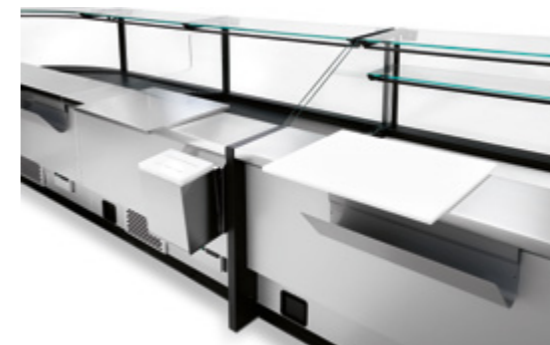
A ciascuno la sua Gourmet *Make up your Gourmet*

Componi Gourmet in base alle tue esigenze e scegli tra le diverse possibilità di personalizzazione:

- Nel servizio Gastronomia, scegli tra: vetrina con o senza cella di riserva; castello vetri chiuso o aperto nella versione self-service; moduli lineari o angolari.
- Tutte le vetrine sono canalizzabili; quelle con lo stesso servizio possono essere canalizzate senza vetri divisorii per una maggiore praticità di lavoro, per sfruttare al meglio lo spazio espositivo e per esaltare al massimo lo spettacolo dei tuoi prodotti.
- Configura la vetrina con gli accessori più adatti al tuo gusto e alle tue necessità:
 - portabilancia in acciaio inox;
 - tagliere in polietilene;
 - portacoltelli;
 - portacarta da banco;
 - scorrevoli in policarbonato trasparente, per maggiore contenimento del freddo e risparmio energetico;
 - pianetti in acciaio inox o verniciato nero opaco, per una esposizione a 2 o 3 livelli (servizio Gastronomia);
 - divisorio mobile in vetro basso o alto;
 - presa elettrica monofase integrata direttamente nella vetrina.
- Le finiture degli elementi interni sono disponibili a scelta fra nero opaco o inox lucido.
- Per una resa estetica straordinaria scegli lo stile del pannello frontale e il colore dei fianchi fra la *Collezione finiture Ifi* o personalizzali come preferisci. Puoi decidere anche se illuminare lo zoccolo con una luce frontale.

Set up Gourmet according to your needs and choose among the different customization possibilities:

- In the Deli service, choose between: display case with or without refrigerated storage; closed glass frame or open in the self-service version; linear or angular modules.
- All display cases can be connected; those with the same service can be connected without glass dividers for greater working convenience, to make the most of the exhibition space and to highlight the display of your products.
- Equip your display case with the accessories that best suit your taste and needs:
 - stainless steel scale holder;
 - polyethylene chopping board;
 - knife holder;
 - counter paper holder;
 - sliding doors in transparent polycarbonate, for greater containment of cold and energy saving;
 - additional trays in stainless steel or matt black, for a 2 or 3 level display (Deli service);
 - low or high movable glass dividers;
 - single-phase electrical socket directly integrated in the display case.
- The finishes of internal elements are available with a choice of matt black or polished stainless steel.
- For an extraordinary aesthetic result, choose the style of the front panel and the color of the sides from the "Ifi finishes collection" or customize them as you prefer. You can also decide whether to illuminate the plinth with a front light.



Accessori: portabilancia, portacoltelli, tagliere e portacarta da banco.
Accessories: scale holder, knife holder, chopping board and counter paper holder.



Gourmet Gastronomia con doppio evaporatore statico: piani espositivi amovibili per facili operazioni di pulizia.
Gourmet Deli with double static evaporator: removable display trays for easy cleaning operations.

gas
R290

A richiesta nei servizi ventilati con motore incorporato, Gourmet è disponibile con refrigerazione a **gas naturale R290**. Una scelta sostenibile per l'ambiente, in termini di **qualità dell'aria** e di **risparmio energetico**.
Upon request in the ventilated services with built-in unit, Gourmet is available with R290 natural gas refrigeration. A sustainable choice for the environment, in terms of air quality and energy saving.

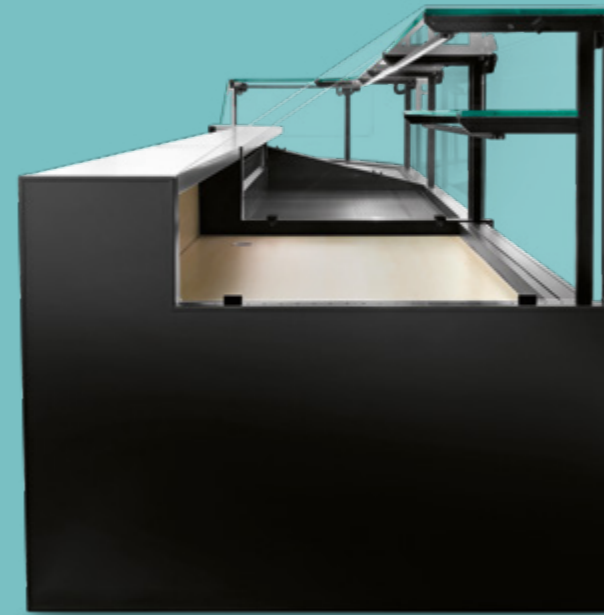
La perfezione è nei dettagli

Perfection is in the details

Minimo ingombro, massimo spazio espositivo: il design di Gourmet, con la sua profondità ridotta, permette di ottimizzare gli spazi all'interno del tuo negozio, garantendoti tutta la superficie espositiva di cui hai bisogno. L'apertura del vetro frontale verso l'alto, con pistoni di nuova generazione, facilita le operazioni di allestimento e pulizia, rendendo più agevole il lavoro quotidiano. L'indicatore di temperatura, alimentato a energia solare, è perfettamente integrato nella vetrina, così come la luce a LED nascosta nella parte superiore del castello vetri, per il massimo comfort visivo. Il piano lavoro in acciaio inox gofrato anti-graffio e l'elegante profilo che accompagna la linea superiore della pannellatura sono soluzioni che combinano perfettamente funzionalità, qualità e stile.

Small footprint, maximum display space: the design of Gourmet, with its reduced depth, allows you to optimize spaces inside your shop, ensuring you all the exhibition area that you need. The upwards opening of the front glass, with new generation pistons, facilitates set-up and cleaning operations, making daily work easier. The temperature indicator, powered by solar energy, is perfectly integrated into the display case, as well as the LED light hidden in the upper part of the glass frame, for maximum visual comfort. The scratch-resistant embossed stainless steel worktop and the elegant profile that accompanies the paneling upper line are solutions that perfectly combine functionality, quality and style.

- 1 Sistema di ventilazione su vetri frontali e laterali contro la formazione di condensa.
Ventilation system on front and side glass panels prevents the formation of condensation.
- 2 Meccanismo di apertura del vetro frontale pratico ed ergonomico.
Practical and ergonomic front glass opening mechanism.
- 3 Indicatore di temperatura a energia solare minimale e integrato.
Minimal and integrated solar-powered temperature indicator.
- 4 Funzionale piano di lavoro in acciaio inox gofrato anti-graffio.
Functional scratch-resistant embossed stainless steel worktop.
- 5 Elegante profilo superiore a protezione della pannellatura.
Elegant upper profile to protect paneling.



Gourmet servizio Pane. Versione con piano espositivo in finitura legno.
Gourmet Bakery service. Version with display surface in wood finish.



Gourmet servizio Gastronomia con pianetti rialzati per un'esposizione personalizzata. Comoda apertura del vetro frontale anche nel modulo angolo 90°.
Gourmet Deli service with additional trays for personalized display. Easy front glass opening even in the 90° corner unit.

Sotto la luce giusta

Under the right light

Gourmet è dotata di uno speciale sistema di illuminazione LED (2800 K) per far risaltare al massimo e al meglio la qualità dei tuoi prodotti. A richiesta è possibile scegliere una specifica luce rosata per valorizzare il colore naturale della carne.

Gourmet is equipped with a special (2800 K) designed LED lighting system to stand out to the maximum and in the best way the quality of your products. On request it is possible to choose a specific pinkish light to enhance the natural color of meat.



4000 K
Luce naturale
Natural light



2800 K
Luce "Gourmet"
"Gourmet" light



Luce rosata
Pinkish light

Servizi per tutti i gusti

Gourmet is ideal for

Carne & Gastronomia Meat & Deli

Servizio a refrigerazione ventilata, ideale per conservare carni e latticini grazie all'evaporatore potenziato che permette di raggiungere anche le temperature più basse (classe di temperatura M1, -1°C/+5°C) mantenendo i corretti livelli di umidità.

Ventilated refrigeration service, ideal for storing meat and dairy products thanks to the enhanced evaporator that allows you to reach even the lower temperatures (temperature class M1, +30.2 °F/+41 °F) while maintaining the correct levels of humidity.

Gastronomia Deli

Servizio a refrigerazione ventilata, disponibile in 6 lunghezze e ben 5 angoli. Possibilità di scelta tra le versioni con castello vetri chiuso o aperto per servizio self-service. Moduli lineari integrabili con cella di riserva.

Ventilated refrigeration service, available in 6 lengths and 5 corners. Possibility of choosing between versions with closed or open glass structure for self-service. Linear modules can be integrated with refrigerated storage.

Gastronomia con doppio evaporatore statico Deli with double static evaporator

Servizio a refrigerazione statica con doppio evaporatore. I piani espositivi inclinati e forati consentono il libero flusso di aria e sono amovibili per facilitare le operazioni di pulizia. Allo stesso tempo la pendenza del fondo vasca permette ai residui di confluire agevolmente verso il foro di scarico.

Static refrigeration service with double evaporator. The inclined and perforated display trays allow free air flow and are removable to facilitate cleaning operations. At the same time, the inclination of the tank bottom allows the debris to flow easily towards the drain hole.

Pane Bakery

Servizio a temperatura ambiente. La mensola non refrigerata offre più spazio per l'esposizione e il foro raccogli briciole integrato nel piano espositivo facilita le operazioni di pulizia.

Service at room temperature. The non-refrigerated shelf offers more space for display and the crumbs collecting hole, integrated in to the surface, facilitates cleaning operations.

Bagnomaria Bain marie

Servizio caldo umido con piano espositivo profondo 720 mm, ideale per ospitare vasche gastronorm h 100 mm. La lampada riscaldante garantisce il mantenimento della perfetta temperatura degli alimenti anche durante il servizio. Il sistema idrico di carico e scarico completa la dotazione della vasca.

Hot humid service with 28.34" deep display surface, ideal for hosting H 3.93" gastronorm pans. The heating lamp guarantees the maintenance of food perfect temperature even during service time. The loading and unloading water system complements the display case.

Pasticceria o Snack freddo Pastry or Cold snack

Servizio a refrigerazione ventilata. Il cassetto del piano espositivo scorre verso l'operatore per consentire movimenti più fluidi e confortevoli. La mensola superiore è a temperatura neutra, mentre quella inferiore è refrigerata.

Ventilated refrigeration service. The drawer of the display surface slides towards the operator to allow smoother and more comfortable movements. The upper shelf is at ambient temperature, while the lower one is refrigerated.

Modulo cassa Cash desk

Banco con struttura in acciaio inox munito di cassetto porta soldi e pratico ripiano d'appoggio a beneficio del cliente. Finiture verniciate a campione.

Counter with stainless steel structure equipped with a cash drawer and a practical shelf for the benefit of the customer. Painted finishes according to sample.





La perfezione è nei dettagli

Perfection is in the details

- Pannello comandi full touch.
- Illuminazione LED a luce naturale 4000 K integrata nella parte superiore del pensile che si diffonde uniformemente. A richiesta, è possibile illuminare anche i singoli piani espositivi, per creare una luce d'accento sui prodotti.
- Full touch control panel.
- 4000 K natural LED lighting, that spreads evenly, integrated in the upper part of the wall unit. On request, it is also possible to illuminate each shelf to further emphasize displayed products.



Benvenuti in Gusto

Welcome to Gusto world

La qualità al posto giusto
Quality in the right place

Con il nuovo pensile **Gusto** puoi conservare ed esporre al meglio i tuoi prodotti di gastronomia, salumi e formaggi. Il sistema di refrigerazione ventilata con unità condensatrice remota consente una distribuzione uniforme del freddo all'interno della vetrina, assicurando agli alimenti sempre il massimo della freschezza. Le sue dimensioni compatte lo rendono estremamente versatile: **Gusto** può infatti essere posizionato dietro il banco, sospeso o appoggiato sopra la retro base, oppure installato a piacere in base alle tue esigenze.

*With the new **Gusto** wall unit you can best preserve and display your Deli products, cured meats and cheeses. The ventilated refrigeration system with remote condensing unit allows uniform distribution of the cold inside the display case, always ensuring maximum freshness to food. Its compact size makes it extremely versatile. **Gusto** can be positioned behind the counter, suspended or placed on top of the back base or installed as desired according to your needs.*

A ciascuno il suo Gusto

Make up your Gusto

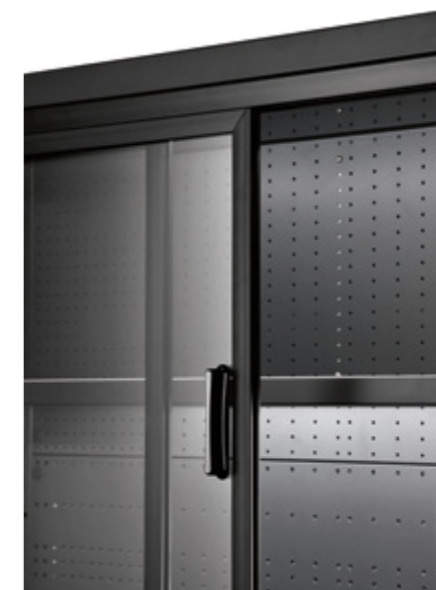
Scegli tra le diverse possibilità di personalizzazione:

- 3 lunghezze e 2 altezze.
- Organizzazione dello spazio interno con 1 o 2 mensole con finitura nero opaco o in acciaio inox.
- Sistema di chiusura a scelta tra scorrevoli in vetrocamera (soluzione che favorisce il risparmio energetico e la sostenibilità ambientale) o tendina notturna.
- Fianco disponibile in vetrocamera o cieco a scelta nelle versioni nero opaco, acciaio inox o verniciato a campione.

Choose from the different customization possibilities:

- *3 lengths and 2 heights.*
- *Organization of the internal space with 1 or 2 shelves in black finish or in stainless steel.*
- *Choice of closing system between double glazed sliding doors (solution that helps energy saving and environmental sustainability) or night curtain.*
- *Side available in double glass or in matt black finish, in stainless steel or painted according to sample.*

Fianco in vetrocamera.
Side in double glazing.





- Veg Sandwich -
Sandwich MENU
Taste It
- Dessert -
HOT COFFEE

Did you know? **EVERY DAY IS BAKING DAY!**
YOU CAN HAVE YOUR CAKE AND EAT IT
Taste It

Salad MENU
Greek Salad
Tomato Salad
Avocado Salad
Hot Chili Salad
Green Salad
Fruit Salad
Miso Salad
Taste It

MENU
BON APPETITO

è Goodies.



Benvenuti in Goodies Welcome to Goodies world

Conserva, esponi, organizza il tuo spazio! I Goodies sono la nuova linea di vetrine murali per bevande e alimenti confezionati inclusi salumi, latticini, carni, snack caldi, frutta e verdura. Scegli il **Goody** che fa per te fra **Goody Bistrot**, **Goody Market**, o **Goody Lounge**, ciascuno studiato per rispondere alle tue specifiche esigenze di spazio e servizio, ma tutti accomunati dalle altissime prestazioni in termini di conservazione e dall'eccezionale visibilità dei prodotti esposti.

Store, exhibit, organize your space! The **Goodies** are the new line of wall display cases for beverages and packaged foods including cured meats, dairy products, meat, hot snacks, fruits and vegetables. Choose the Goody that is right for you among **Goody Bistrot**, **Goody Market**, or **Goody Lounge**, each designed to meet your specific space and service needs, all sharing the highest performance in terms of storage and exceptional visibility of products on display.



La qualità,
prima di tutto
Quality first

Con i Goodies il gusto delle tue specialità è al sicuro! La refrigerazione ventilata consente una distribuzione uniforme del freddo all'interno della vetrina, preservando le proprietà degli alimenti. Le porte in vetrocamera assicurano elevati standard di isolamento termico a vantaggio della freschezza dei prodotti e del risparmio energetico.

With the Goodies the taste of your specialties is safe! Ventilated refrigeration allows uniform distribution of the cold inside the display case, preserving the properties of food. The double glazed doors ensure high standards of thermal insulation, in favour of product freshness and energy saving.

Metti in mostra la tua professionalità
Express your talent

I Goodies ti offrono tanto spazio espositivo, anche senza interruzioni grazie alla possibilità di canalizzare i moduli dello stesso servizio. L'illuminazione LED a luce naturale (4000 K), integrata nella parte superiore della vetrina e disponibile anche sui ripiani, fa risaltare tutta la genuinità dei prodotti. I fianchi in vetrocamera consentono la massima visibilità da ogni lato, mentre nella versione con fianchi ciechi l'interno può essere anche specchiato.

The Goodies offer you a lot of exhibition space, even without interruptions thanks to the possibility of channeling the modules of the same service. The natural light LED lighting, integrated in the upper part of the display case and also available on the shelves, brings out all the authenticity of the products. The double-glazed sides allow maximum visibility from all sides, while in the version with blind sides the interior can also be mirrored.



Massimo effetto estetico, massima attenzione all'ambiente! Le porte in vetrocamera con alti standard di isolamento termico, il sistema di refrigerazione dotato di innovative ventole a basso consumo e l'impiego di **gas refrigerante R290** (in dotazione su Bistrot e a richiesta su Lounge) fanno della linea Goodies una soluzione **efficiente e sostenibile**, su misura per te e per l'ambiente.

*Maximum aesthetic effect, maximum attention to the environment! The double glazing doors with high standards of thermal insulation, the refrigeration system equipped with innovative low consumption fans and the use of **R290 refrigerant gas** (standard on Bistrot and optional on Lounge) make the Goodies line an **efficient and sustainable solution**, tailored for you and the environment.*



Goody Lounge

Goody Bistrot

Goody Market

La perfezione è nei dettagli *Perfection is in the details*

Con le loro linee leggere ed eleganti e una profondità di soli 700 mm, i Goodies sono così versatili da poter essere posizionati anche come retro banco. Il pannello comandi full touch, perfettamente integrato nei murali, è antipolvere e resistente all'acqua.

With their light and elegant lines and a depth of only 27.55", the Goodies are so versatile that they can also be positioned as back counters. The full touch control panel, perfectly integrated into the wall unit, is dustproof and water resistant.

Possibilità di fianco in vetrocamera o cieco.
Side in double glazing or blind.



Sistema di refrigerazione ventilata ad alte prestazioni.
High performance ventilated refrigeration system.



Porte in vetrocamera.
Double glazing doors.

A ciascuno il suo Goody *Make up your Goody*

Scegli il Goody che fa per te in base alle tue esigenze di spazio e di servizio: Goody Bistrot; Goody Market; Goody Lounge. Con il tuo Goody, puoi decidere come personalizzare le finiture, regolare l'inclinazione dei piani espositivi in 4 diverse posizioni e configurare lo spazio grazie alla possibilità di inserire la ganciera in sostituzione del ripiano superiore.

Choose the Goody that's right for you based on your space and service needs: Goody Bistrot; Goody Market; Goody Lounge. With your Goody, you can customize the finishes, adjust the inclination of the display shelves in 4 different positions and configure the display space thanks to the possibility of replacing the upper shelf with a meat hook.



Benvenuti in Goody Bistrot Welcome to Goody Bistrot world

Più compatto, più green
More compact, greener

Con **Goody Bistrot** puoi conservare ed esporre al meglio le tue specialità in modo pratico ed efficiente. Le sue linee leggere e le dimensioni compatte, a partire da 625 mm di lunghezza, lo rendono perfettamente versatile e adatto anche per gli ambienti più piccoli. Con Goody Bistrot nella versione con porte in vetrocamera puoi conservare perfino prodotti che necessitano di un mantenimento a temperature più basse, in classe M1 (-1°C/+5°C). Le innovative ventole a basso consumo e l'impiego di Gas refrigerante R290 ti garantiscono la massima sostenibilità energetica e ambientale.

*With **Goody Bistrot** you can preserve and display your specialties in the best possible and efficient way. Its light lines and compact dimensions, starting at 24.60" in length, make it perfectly versatile and suitable even for the smallest spaces. With Goody Bistrot in the version with double-glazed doors you can even store products that need to be kept at lower temperatures, in class M1 (+30.2°F/+41°F). The innovative low consumption fans and the use of R290 refrigerant gas guarantee you the maximum energy and environmental sustainability.*

A ciascuno il suo Bistrot Make up your Bistrot

Scegli tra le diverse possibilità di personalizzazione:

- 4 servizi: Bevande & Alimenti confezionati; Carni & Latticini; Salumi & Formaggi; Frutta & Verdura.
- Con porte in vetrocamera o nella versione self a chiusura con tendina.
- 4 lunghezze.
- Esterno e interno della vetrina verniciati a polveri finitura nero opaco. Possibilità di personalizzare il basamento con verniciatura a campione.

Choose from the different customization possibilities:

- 4 services: Boxed foods & Drinks; Meat & Dairy products; Cured meats & Cheese; Fruits & Vegetables.
- With double-glazed doors or, in the self-service version, with curtain.
- 4 lengths.
- Display case exterior and interior matt black powder coated. Possibility of painting the base according to sample.



A richiesta, fianco cieco con interno specchiato.
On request, blind side with mirrored interior.



Finitura del basamento personalizzabile.
Customizable base finish.



5 ripiani.
5 shelves.

Benvenuti in Goody Market Welcome to Goody Market world

Più snello, più spazioso
Leaner, more spacious

Grazie ai volumi e alle superfici espositive particolarmente generosi, **Goody Market** è il murale ideale per i locali che si sviluppano su grandi aree. Un solo modulo può infatti raggiungere la lunghezza di ben 3750 mm, e i 5 ripiani interni assicurano ai prodotti ampio spazio e una visibilità eccezionale. Il motore remoto permette di contenere le dimensioni del basamento della vetrina, a vantaggio di una maggiore capienza; allo stesso tempo consente di lavorare in un ambiente più silenzioso e al riparo da emissioni di calore. Con Goody Market nella versione con porte in vetrocamera puoi conservare persino prodotti che necessitano di un mantenimento a temperature più basse, in classe M1 (-1°C/+5°C).

*Thanks to the surprisingly generous volumes and display surfaces, **Goody Market** is the ideal wall cabinet for premises that develop over large areas. A single module can in fact reach a length of 147.63", and the 5 internal shelves ensure ample space for the products and exceptional visibility. The remote condensing unit allows to contain the dimensions of the display case base, to the advantage of greater capacity; at the same time it allows you to work in a quieter environment and away from heat emissions. With Goody Market in the version with double glass doors you can even store products that need to be kept at lower temperatures, in class M1 (+30.2 °F/+41 °F).*

A ciascuno il suo Market Make up your Market

Scegli tra le diverse possibilità di personalizzazione:

- 3 servizi: Bevande & Alimenti confezionati; Carne; Frutta & Verdura.
- Con porte in vetrocamera o nella versione self chiusura con tendina.
- 4 lunghezze.
- Esterno e interno della vetrina verniciati a polveri finitura nero opaco o a scelta in acciaio inox. Possibilità di personalizzare l'esterno anche con verniciatura a campione.

Choose from the different customization possibilities:

- 3 services: Boxed foods & Drinks; Meat; Fruits and Vegetables.
- With double-glazed doors or, in the self-service version, with curtain.
- 4 lengths.
- Display case exterior and interior matt black powder coated or in stainless steel. Possibility to paint the exterior according to sample.



Minimo ingombro del basamento.
Minimum footprint of the base.



Possibilità di fianco in vetrocamera o cieco, a richiesta con interno specchiato.
Side in double glazing or blind side, with mirrored interior on request.



A ciascuno il suo Lounge

Make up your Lounge

Scegli tra le diverse possibilità di personalizzazione:

- 5 servizi: Bevande & Alimenti confezionati; Carni & Latticini; Salumi & Formaggi; Frutta & Verdura; Snack caldo.
- Con porte in vetrocamera o nella versione self chiusura con tendina.
- 4 lunghezze.
- Fianco con profondità di 40 mm, su richiesta possibilità di personalizzazione con fianco di 70 mm.

Choose from the different customization possibilities:

- 5 services: Boxed foods & Drinks; Meat & Dairy products; Cured meats & Cheese; Fruits & Vegetables, Hot snack.
- With double-glazed doors or, in the self-service version, with curtain.
- 4 lengths.
- Standard 1.57" deep side, on request possibility of customization with 2.75" side.



Benvenuti in Goody Lounge

Welcome to Goody Lounge world

Più forte, più versatile
Stronger, more versatile

Goody Lounge soddisfa ogni tua esigenza di conservazione grazie all'ampia gamma di servizi fra i quali scegliere, dal freddo al caldo. Lo spazio è ottimizzato al massimo, a vantaggio della superficie espositiva: il compressore è infatti alloggiato nel basamento, compattato in soli 450 mm di altezza. Il sistema di ripresa dell'aria è nascosto, perfettamente integrato nella struttura, per un design raffinato e funzionale.

Goody Lounge satisfies all your conservation needs thanks to the wide range of services to choose from cold to hot. The space is optimized to the maximum, to the advantage of the display surface: the compressor is in fact lodged in the base, compacted to a height of only 17.71". The air intake system is hidden, perfectly integrated into the structure, for a refined and functional design.



Altezza del basamento di soli 450 mm.
Base height of only 17.71".



Piani espositivi regolabili in 4 differenti posizioni.
Display shelves adjustable in 4 different positions.

Gourmet

Scheda tecnica / Data sheet

[Scopri di più](#)
[Find out more](#)

> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 3

Tutti i servizi +25°C – 60% U.R.
All services +77°F – 60% R.U.

> SERVIZI E CLASSE DI TEMPERATURA / SERVICES AND TEMPERATURE CLASS

Gastronomia (con e senza cella di riserva)	M2
Gastronomia self (con e senza cella di riserva)	M2
Carne & Gastronomia	M1
Gastronomia con doppio evaporatore statico	M2
Pasticceria o Snack freddo	H1
Bagnomaria	+70°C
Pane	Temperatura ambiente
Modulo cassa	
Deli (with and without refrigerated storage)	M2
Deli self (with and without refrigerated storage)	M2
Meat & Deli	M1
Deli with double static evaporator	M2
Pastry or Cold snack	H1
Bain marie	+158°F
Bakery	Ambient temperature
Cash desk	

> GAS / GAS

Motore incorporato R290 (solo versioni ventilate) o R452A	Built-in condensing unit R290 (ventilated versions only) or R452A
Motore remoto R452A	Remote condensing unit R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL



Clicca [qui](#)
Click [here](#)

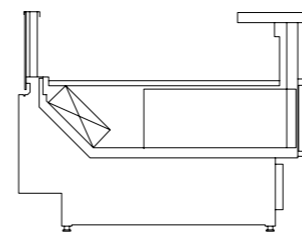
> MISURE / SIZE

mm	inches
H 1190 (Self H 865)	H 46.85" (Self H 34.05")
L 937/1250/1875/2500/3125 /3750	L 36.89"/49.21"/73.82"/98.42"/123.03"/147.64"
Angoli (solo servizio gastronomia): aperti e chiusi 90° e 45°	Corner units (deli service only): open or closed 90° and 45°
P 1154	D 45.43"

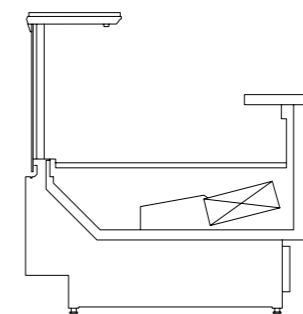
> FINITURE / FINISHING

Interno: verniciato a polveri RAL 7021 nero opaco o in acciaio inox Scotch-Brite.	Inside: RAL 7021 matt black powder coated or Scotch-Brite stainless steel
Esterno: lamiera plastificata bianca o nera, verniciata a campione o in laminato Collezione finiture Ifi.	Outside: white or black plastic-coated metal sheet, painted according to sample or in laminate "Ifi finishes Collection"

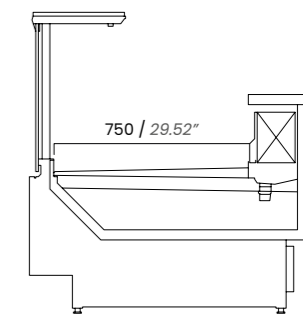
Gastronomia self con riserva
Deli self with refrigerated storage



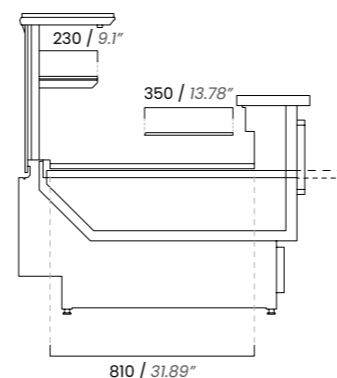
Carne & Gastronomia
Meat & Deli



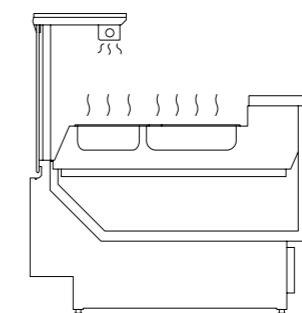
Gastronomia con doppio evaporatore statico
Deli with double static evaporator



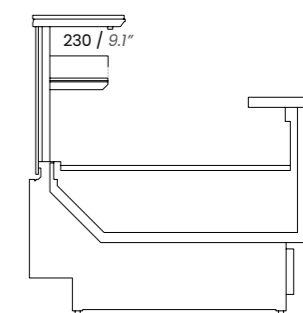
Pasticceria o Snack freddo
Pastry or Cold snack



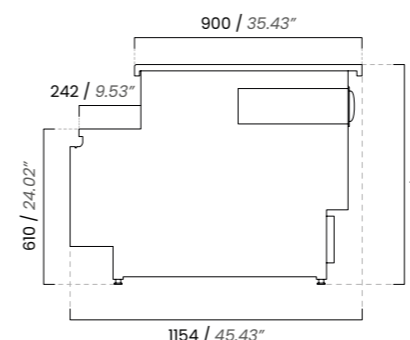
Bagnomaria
Bain marie



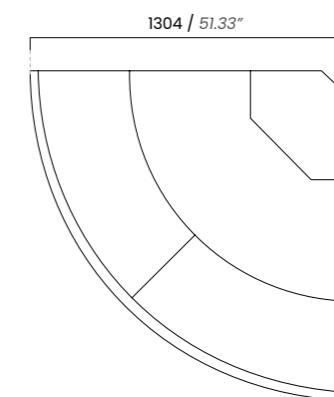
Pane
Bakery



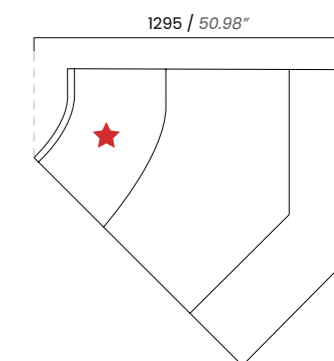
Modulo cassa
Cash desk



Angolo 2/90°
Corner unit 2/90°

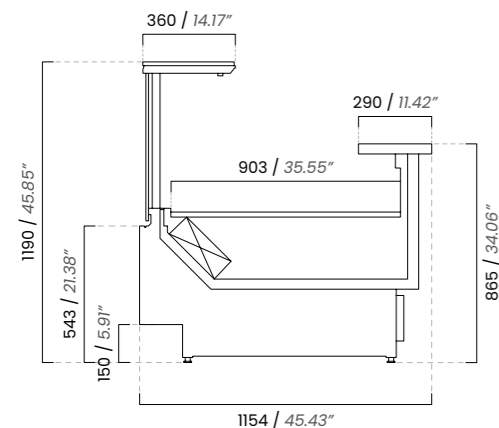


Angolo 1/45°
Corner unit 1/45°

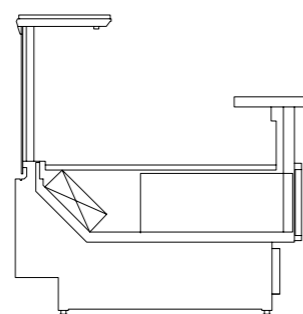


> DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS

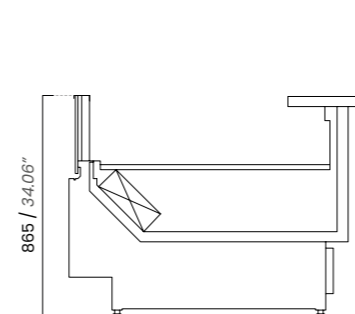
Gastronomia
Deli



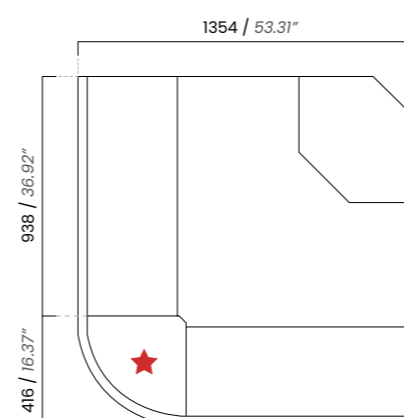
Gastronomia con riserva
Deli with refrigerated storage



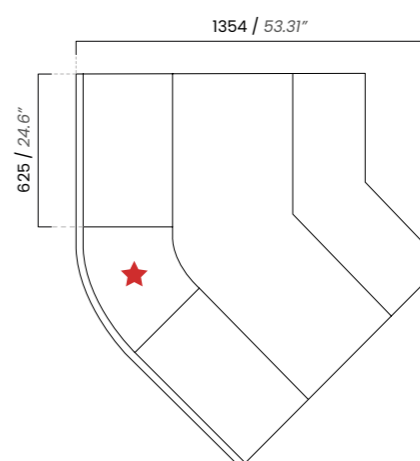
Gastronomia self
Deli self



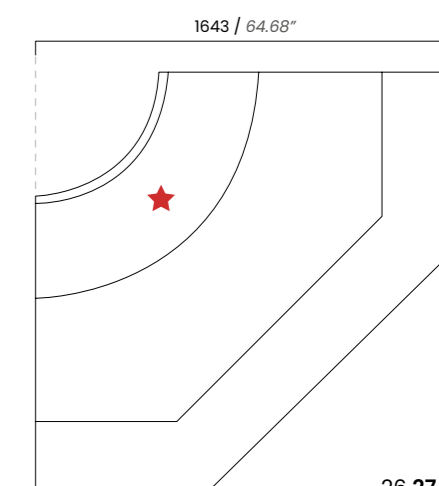
Angolo 2/90°S
Corner unit 2/90°S



Angolo 2/45°
Corner unit 2/45°



Angolo 1/90°
Corner unit 1/90°



★ Vetro frontale fisso / fixed front glass

Gusto

Scheda tecnica / Data sheet

[Scopri di più](#)
[Find out more](#)

> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 3

Tutti i servizi +25°C – 60% U.R.
All services +77°F – 60% R.U.

> CLASSE DI TEMPERATURA / TEMPERATURE CLASS

Tutte le configurazioni M2
All configurations M2

> GAS / GAS

Motore remoto R452A
Remote condensing unit R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL



Clicca qui
Click here

> MISURE / SIZE

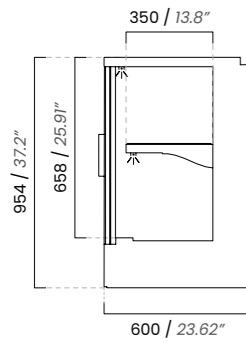
mm	inches
H 945 (1 mensola)	H 37.20" (1 shelf)
H 1185 (2 mensole)	H 46.65" (2 shelves)
L 937/1250/1875	L 36.89"/49.21"/73.82"
P 600	D 23.62"

> FINITURE / FINISHING

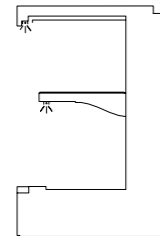
Interno ed esterno: verniciati a polveri RAL 7021 nero opaco o acciaio inox Scotch-Brite	Inside and outside: RAL 7021 matt black powder coated or Scotch-Brite stainless steel
--	---

> DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS

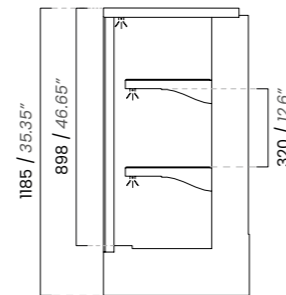
1 Mensola - aperto
1 Shelf - open



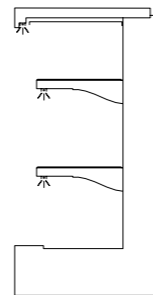
1 Mensola - chiuso
1 Shelf - closed



2 Mensole - aperto
2 Shelves - open



2 Mensole - chiuso
2 Shelves - closed



Goody Bistrot

Scheda tecnica / Data sheet

[Scopri di più](#)
[Find out more](#)

> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 3

Tutti i servizi +25°C – 60% U.R.
All the services +77°F – 60% R.U.

> SERVIZI E CLASSE DI TEMPERATURA / SERVICES AND TEMPERATURE CLASS

Bevande & Alimenti confezionati	M2
Carni & Latticini (solo L937, 1250 mm)	M1
Salumi & Formaggi	M2
Frutta & Verdura	M2
Boxed foods & Drinks	M2
Meat & Dairy products (L36.89", 49.21" only)	M1
Cured meats & Cheese	M2
Fruits & Vegetables	M2

> GAS / GAS

Motore incorporato R290
Motore remoto R452A
Built-in condensing unit R290
Remote condensing unit R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL



Clicca qui
Click here

> MISURE / SIZE

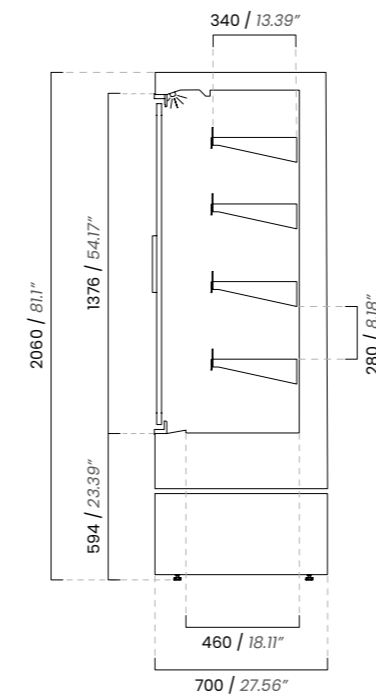
mm	inches
H 2060	H 81.10"
L 625/937/1250/1875	L 24.61"/36.89"/49.21"/73.82"
P 700	D 27.56"

> FINITURE / FINISHING

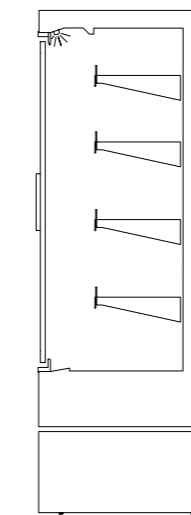
Interno ed esterno: verniciati a polveri RAL 7021 nero opaco	Inside and outside: RAL 7021 matt black powder coated.
Basamento: verniciato a polveri RAL 7021 nero opaco o a campione	Base: RAL 7021 matt black powder coated or painted according to sample

> DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS

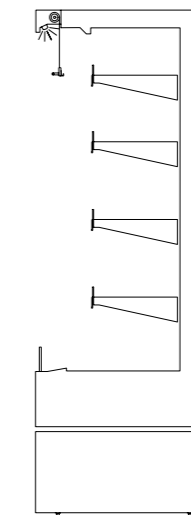
Bevande & Alimenti confezionati
Boxed foods & Drinks



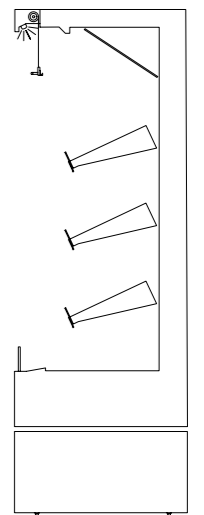
Carni & Latticini
Meat & Dairy products



Salumi & Formaggi
Cured meats & Cheese



Frutta & Verdura
Fruits & Vegetables



Goody Market

Scheda tecnica / Data sheet

[Scopri di più](#)
[Find out more](#)

> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 3

Tutti i servizi +25°C – 60% U.R.
All services +77°F – 60% R.U.

> SERVIZI E CLASSE DI TEMPERATURA / SERVICES AND TEMPERATURE CLASS

Bevande & Alimenti confezionati	M1
Carne	M1
Frutta & Verdura	M2
Boxed foods & Drinks	M1
Meat	M1
Fruits & Vegetables	M2

> GAS / GAS

Motore remoto R452A
Remote condensing unit R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL



Clicca qui
Click here

> MISURE / SIZE

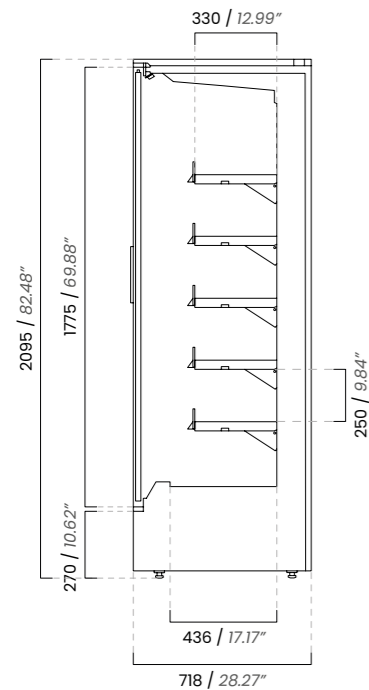
mm	inches
H 2095	H 82.48"
L 1250/1875/2500/3750	L 49.21"/73.82"/98.42"/147.64"
P 718	D 28.27"

> FINITURE / FINISHING

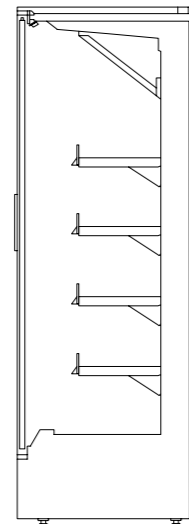
Interno ed esterno: verniciati a polveri RAL 7021 nero opaco o in acciaio inox Scotch-Brite. Esterno anche verniciato a campione
Inside and outside: RAL 7021 matt black powder coated or Scotch-Brite stainless steel. Outside also painted according to sample

> DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS

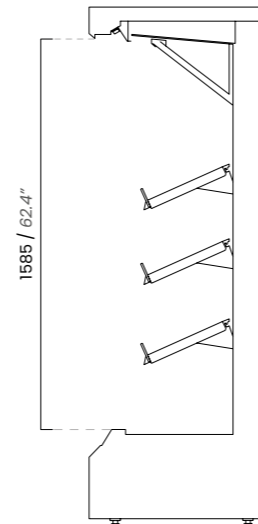
Bevande & Alimenti confezionati
Boxed foods & Drinks



Carne
Meat



Frutta & Verdura
Fruits & Vegetables



Goody Lounge

Scheda tecnica / Data sheet

[Scopri di più](#)
[Find out more](#)

> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 3

Tutti i servizi +25°C – 60% U.R.
All services +77°F – 60% R.U.

> SERVIZI E CLASSE DI TEMPERATURA / SERVICES AND TEMPERATURE CLASS

Bevande & Alimenti confezionati	M2
Carni & Latticini	M1
Salumi & Formaggi	M2
Frutta & Verdura	M2
Snack caldo	65°C
Boxed foods & Drinks	M2
Meat & Dairy products	M1
Cured meats & Cheese	M2
Fruits & Vegetables	M2
Hot snack	149°F

> GAS / GAS

Motore incorporato R290 o R452A
Motore remoto R452A
Built-in condensing unit R290 or R452A
Remote condensing unit R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL



Clicca qui
Click here

> MISURE / SIZE

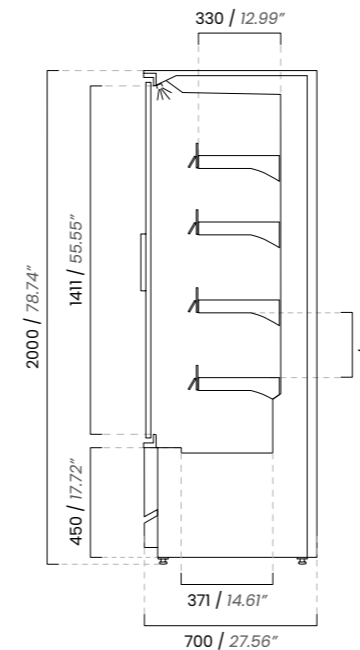
mm	inches
H 2000	H 78.74"
L 937/1250/1875/2500	L 36.89"/49.21"/73.82/98.42"
P 700	D 27.56"

> FINITURE / FINISHING

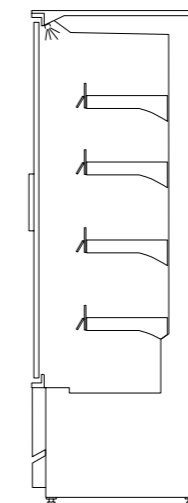
Interno ed esterno: verniciati a polveri RAL 7021 nero opaco o in acciaio inox Scotch-Brite. Esterno anche verniciato a campione
Inside and outside: RAL 7021 matt black powder coated or Scotch-Brite stainless steel. Outside also painted according to sample

> DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS

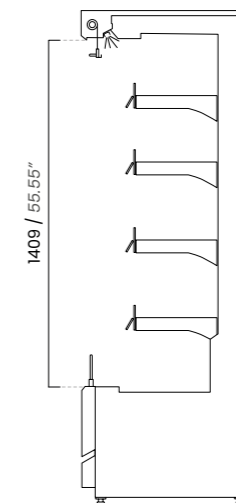
Bevande & Alimenti confezionati
Boxed foods & Drinks



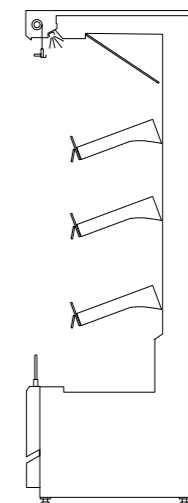
Carni & Latticini
Meat & Dairy products



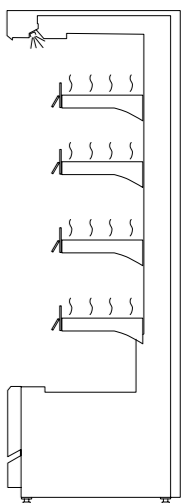
Salumi & Formaggi
Cured meats & Cheese



Frutta & Verdura
Fruits & Vegetables



Snack caldo
Hot snack





My connected Guardian Angel



Grazie al sistema di connessione digitale Galileo, puoi monitorare e settare ovunque, in qualsiasi momento, i parametri di ogni prodotto Ifi con controllo della temperatura. E beneficiare di molti altri vantaggi.

Tramite connessione Wi-Fi o LAN, Galileo consente infatti di:

- Monitorare e settare funzioni e parametri dei prodotti (es. on/off generale, on/off luce, blocco pannello comandi, modifica temperatura, attivazione/disattivazione sbrinamenti).
- Ricevere alert personalizzati.
- Risolvere in tempo reale eventuali malfunzionamenti.
- Ottenere diagnosi accurate, per interventi mirati, più rapidi ed efficaci.
- Ricevere assistenza da remoto di tecnici specializzati.
- Consultare il report giornaliero HACCP.

Thanks to the Galileo digital connection system, you can monitor and set up anywhere, at any time, the parameters of each Ifi product with temperature control. And benefit from many other advantages.

Via Wi-Fi or LAN connection, Galileo hence allows you to:

- *Monitor and set product functions and parameters (e.g. power on/off, light on/off, control panel lock, temperature modification, defrosts activation/deactivation).*
- *Receive personalized alerts.*
- *Resolve any malfunctions in real time.*
- *Obtain immediate and accurate diagnoses, for targeted, faster and more effective interventions.*
- *Receive remote assistance from specialized technicians.*
- *Consult the daily HACCP report.*



**People-centric
innovation**

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
www.ifi.it

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



Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
*Designed, engineered
and manufactured in Italy*



ADMEMBER

