Delice.

design **Ifi R&D**



People-centric
innovation

Delice.

Ifi. People-centric innovation

“Ogni progetto, per noi, è un’opportunità per migliorare la qualità della vita delle persone.”

“Every project is, for us, an opportunity to improve people’s quality of life.”

A new point of view



Delice è la vetrina drop-in che valorizza ogni creazione, coniugando **stile**, **funzionalità** e **versatilità** per adattarsi a diverse esigenze di conservazione, esposizione e arredo.
Attenta anche all'**efficienza energetica**, Delice contribuisce a ridurre i consumi nel pieno rispetto dell'ambiente.

Delice is the display case that enhances every creation, combining **style**, **functionality** and **versatility**, and adapting to different preservation, display and shopfitting needs.
With a focus on **energy efficiency**, Delice helps reduce consumption while fully respecting the environment.



Delice est la vitrine qui met en valeur chaque création, alliant **style**, **fonctionnalité** et **polyvalence** pour s'adapter aux différents besoins de conservation, d'exposition et d'aménagement. Attentive à l'**efficacité énergétique**, Delice contribue à réduire la consommation dans le plein respect de l'environnement.

Delice ist die Vitrine, die jede Kreation aufwertet und **Stil**, **Funktionalität** und **Vielseitigkeit** vereint, um sich an unterschiedliche Anforderungen zur Konservierung, Präsentation und Einrichtung anzupassen. Auch in Bezug auf **Energieeffizienz** überzeugt Delice, da sie den Verbrauch senkt und gleichzeitig die Umwelt respektiert.

Delice es la vitrina que realza cada creación, combinando **estilo**, **funcionalidad** y **versatilidad** para adaptarse a distintas necesidades de conservación, exposición y diseño. Con especial atención a la **eficiencia energética**, Delice contribuye a reducir el consumo con total respeto por el medioambiente.

First comes the look



mandata e ripresa dell'aria inclinate a 45°
air supply and return tilted at 45°

L'esposizione a un unico livello di Delice valorizza forme, colori e dettagli, offrendo una visione chiara e armoniosa che guida naturalmente lo sguardo. Ogni prodotto risalta con equilibrio e semplicità, in una vetrina ordinata ed elegante che mette in luce la qualità di ogni creazione.

Grazie ai **vetri extra-chiari** disponibili su tutta la gamma, Delice offre sempre trasparenza assoluta. L'apposito **kit anti-condensa**, disponibile su richiesta, mantiene le superfici perfettamente nitide, mentre la versione con **vetri pirolitici riscaldati** evita la formazione di condensa anche in condizioni critiche per calore e umidità, mantenendo ogni contenuto protagonista della scena.

Delice single-level display deck enhances shapes, colours and details, offering a clear and harmonious view that naturally draws the eye. Each product stands out with balance and simplicity, in a neat and elegant display case that highlights the quality of every creation.

Thanks to the **extra-clear glass** available across the range, Delice always ensures absolute transparency. The specific **anti-condensation kit**, available on request, keeps surfaces perfectly clear, while the version with **heated pyrolytic glass** prevents condensation even in critical heat and humidity conditions, ensuring that every content remains the focus of attention.

L'exposition sur un seul niveau de Delice met en valeur les formes, les couleurs et les détails, offrant une vue claire et harmonieuse qui guide naturellement le regard. Chaque produit ressort avec équilibre et simplicité, dans une vitrine ordonnée et élégante qui met en lumière la qualité de chaque création.

Grâce aux **vitrages extra-clairs** disponibles sur toute la gamme, Delice garantit une transparence absolue. Le **kit anti-condensation** spécifique, disponible sur demande, maintient les surfaces parfaitement nettes, tandis que la version avec **vitrages pyrolitiques chauffés** évite la formation de condensation même dans des conditions critiques de chaleur et d'humidité, pour que chaque contenu reste au centre de la scène.

Die einheitliche Präsentationsebene von Delice hebt Formen, Farben und Details hervor und bietet eine klare, harmonische Sicht, die den Blick ganz natürlich lenkt. Jedes Produkt tritt mit Ausgewogenheit und Schlichtheit hervor – in einer geordneten und eleganten Vitrine, die die Qualität jeder Kreation hervorhebt.

Dank des **extra-klaren Glases**, das in der gesamten Produktpalette erhältlich ist, bietet Delice stets absolute Transparenz. Das spezielle **Anti-Kondensationskit**, auf Anfrage erhältlich, hält die Oberflächen absolut klar, während die Ausführung mit **beheiztem pyrolytischem Glas** auch unter schwierigen Bedingungen mit Hitze und Feuchtigkeit Kondensbildung verhindert, wodurch jedes präsentierte Produkt im Mittelpunkt bleibt.

La exposición en un único nivel de Delice realza las formas, los colores y los detalles, ofreciendo una visión clara y armoniosa que guía naturalmente la mirada. Cada producto resalta con equilibrio y sencillez, en una vitrina ordenada y elegante que pone en valor la calidad de cada creación.

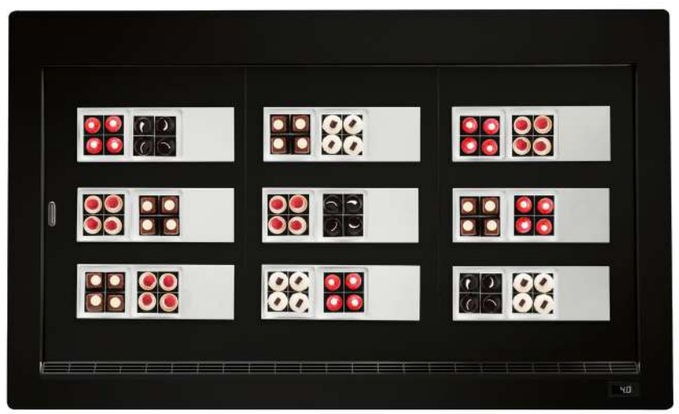
Gracias a los **cristales extra-claros** disponibles en toda la gama, Delice garantiza siempre una transparencia absoluta. El **kit anti-condensación** específico, disponible bajo pedido, mantiene las superficies perfectamente nítidas, mientras que la versión con **cristales pirolíticos calefactados** evita la formación de condensación incluso en condiciones críticas de calor y humedad, manteniendo cada contenido como protagonista de la escena.



ripetitore di temperatura minimale e perfettamente integrato
minimal, perfectly integrated temperature repeater



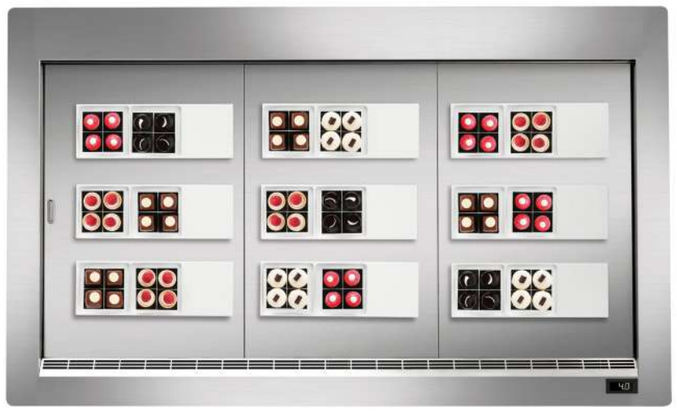
Delice H 1151 mm - vetri pirolitici riscaldati
Delice H 45.32" - pyrolitic heated glass



Nero RAL 9005 opaco
Black RAL 9005 matt



Bianco RAL 9010 opaco
Withe RAL 9010 matt



Acciaio inox Scotch-Brite
Scotch-Brite stainless steel

At the heart of taste



Lo **speciale evaporatore** del sistema refrigerante di Delice permette di conservare perfettamente il gusto, l'appeal e le proprietà degli alimenti.
La **ventilazione regolabile a 3 velocità**, disponibile a richiesta, consente di modulare la diffusione dell'aria in base alle esigenze di conservazione dei prodotti.

Il **piano espositivo posizionabile in 3 differenti altezze** permette di personalizzare l'esposizione secondo le caratteristiche dei prodotti, con la libertà di utilizzare anche i pratici vassoi 600x400 mm.

The **special evaporator** of Delice refrigeration system ensures perfect preservation of the taste, appeal, and properties of food.
The **3-speed adjustable ventilation**, available on request, allows the airflow to be modulated according to the preservation needs of the displayed food.

The **display deck**, adjustable to 3 different heights, allows customisation of the display based on the product characteristics, with the flexibility to use practical 600x400 mm trays as well.

L'**évaporateur spécial** du système de réfrigération de Delice permet de préserver parfaitement le goût, l'attrait et les propriétés des aliments. La **ventilation réglable à 3 vitesses,** disponible sur demande, permet de moduler la diffusion de l'air selon les besoins de conservation des aliments exposés.

Le **plan d'exposition**, réglable sur 3 hauteurs différentes, permet de personnaliser la présentation en fonction des caractéristiques des produits, avec la possibilité d'utiliser également des plateaux pratiques 600x400 mm.

Der **spezielle Verdampfer** des Kühlsystems von Delice gewährleistet die perfekte Bewahrung von Geschmack, Attraktivität und Eigenschaften der Lebensmittel.
Die **dreistufig regelbare Belüftung**, auf Anfrage erhältlich, ermöglicht die Anpassung der Luftzirkulation an die jeweiligen Anforderungen der Lebensmittelkonservierung.

Die in 3 **verschiedenen Höhen** positionierbare Ausstellungsfläche ermöglicht eine individuelle Präsentation entsprechend den Produkteigenschaften, mit der Freiheit, auch praktische 600x400-mm-Tabletts zu verwenden.

El **evaporador especial** del sistema de refrigeración de Delice garantiza la perfecta conservación del sabor, el atractivo y las propiedades de los alimentos. La **ventilación regulable a 3 velocidades,** disponible bajo pedido, permite modular la difusión del aire según las necesidades de conservación de los alimentos expuestos.

El **plano expositivo**, regulable en 3 alturas diferentes, permite personalizar la presentación según las características del producto, con la libertad de utilizar también las prácticas bandejas de 600x400 mm.



Features

SCOPRI DELICE
DISCOVER DELICE



SISTEMA DI CHIUSURA POSTERIORE IN METACRILATO A 90° CON FINECORSA DELLO SCORREVOLE AMMORTIZZATO
90° REAR CLOSURE SYSTEM IN METHACRYLATE WITH SOFT-CLOSE SLIDING END STOP



STRUTTURA CON O SENZA CELLA DI RISERVA H 609 MM, REFRIGERAZIONE STATICA (+4°C;+8°C)
STRUCTURE AVAILABLE WITH OR WITHOUT REFRIGERATED STORAGE H 609 MM, STATIC REFRIGERATION (+39.2°F;+46.4°F)



STRUTTURA VETRI H 1351 MM CON MENSOLA FISSA NON REFRIGERATA
H 53.18" GLASS STRUCTURE WITH FIXED NON-REFRIGERATED SHELF



KIT REGOLAZIONE VENTOLE, 3 VELOCITÀ - DISPONIBILE A RICHIESTA
FAN SPEED ADJUSTMENT KIT, 3 SPEEDS – AVAILABLE ON REQUEST

Predisposizione per **GALILEO My connected Guardian Angel,** sistema di connessione digitale che permette di controllare e gestire da remoto il funzionamento della vetrina.

Ready for **GALILEO My connected Guardian Angel**, digital connection system which allows remote control and remotely manage the operation of the display case.

Prêt pour **GALILEO My connected Guardian Angel**, système de connexion numérique qui permet de contrôler et de gérer à distance le fonctionnement de la vitrine.

Bereit für **GALILEO My connected Guardian Angel**, digitales Anschlusssystem das die Fernsteuerung und den Betrieb der Vitrine aus der Ferne zu steuern der Vitrine.

Predisposición para **GALILEO My connected Guardian Angel**, sistema de conexión digital que permite controlar y gestionar a distancia el funcionamiento de la vitrina.

EVC Smart System, il sistema ideato da Ifi, in cui la vaschetta evaporacondensa entra in funzione solo quando realmente necessario. Disponibile a richiesta, EVC Smart System è progettato per ridurre i consumi rispetto ai tradizionali sistemi evapora-condensa, garantendo un risparmio energetico concreto, in linea con gli elevati standard di efficienza previsti dalla direttiva europea sull'Ecodesign.

EVC Smart System, the system developed by Ifi, in which the evaporator-condenser tray activates itself only when truly necessary. Available on request, EVC Smart System is designed to reduce consumption compared to traditional evaporator-condenser systems, ensuring real energy savings in line with the high efficiency standards set by the European Ecodesign Directive.

EVC Smart System, le système conçu par Ifi, dans lequel le bac évaporateur-condenseur ne s'active que lorsque cela est réellement nécessaire. Disponible sur demande, EVC Smart System est conçu pour réduire la consommation par rapport aux systèmes classiques évaporateur-condenseur, garantissant des économies d'énergie concrètes, conformément aux normes élevées d'efficacité prévues par la directive européenne sur l'écoconception.

EVC Smart System, das von Ifi entwickelte System, bei dem die Kondensatwanne nur dann aktiviert wird, wenn es wirklich erforderlich ist. Auf Anfrage erhältlich, wurde das EVC Smart System entwickelt, um den Verbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Kondensatverdunstungssystemen zu senken und konkrete Energieeinsparungen zu gewährleisten – im Einklang mit den hohen Effizienzstandards der europäischen Ecodesign-Richtlinie.

EVC Smart System, el sistema diseñado por Ifi, en el que la bandeja de evaporación de condensación entra en funcionamiento solo cuando es realmente necesario. Disponible bajo pedido, EVC Smart System está diseñado para reducir el consumo respecto a los sistemas tradicionales de evaporación de condensación, garantizando un ahorro energético real y conforme con los elevados estándares de eficiencia establecidos por la directiva europea sobre Ecodiseño.

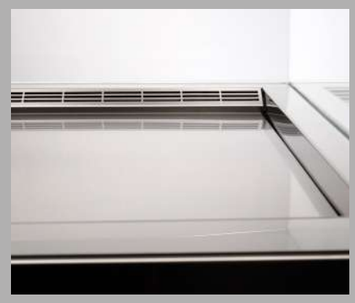


INCASSO A FILO
FLUSH INSTALLATION



INCASSO STANDARD
STANDARD INSTALLATION

PIANO ESPOSITIVO REGOLABILE IN 3 DIFFERENTI ALTEZZE
DISPLAY DECK ADJUSTABLE TO 3 DIFFERENT HEIGHTS







Services

Pralineria/Pasticceria
Praline/Pastry
Pralinerie/Pâtisserie
Pralinen/Konditorei
Chocolatería/Pastelería

Gelato
Gelato
Gelato
Gelato
Gelato

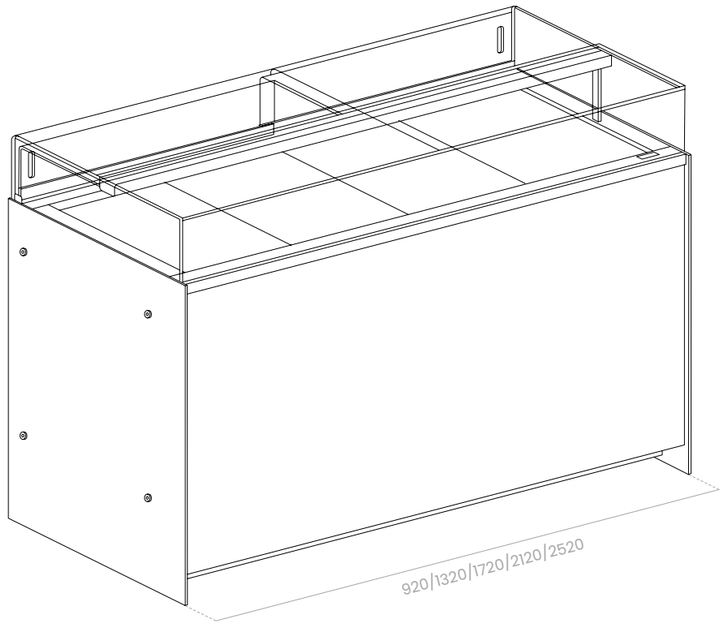
Pasticceria o Snack freddo/caldo
Pastry or Cold/hot snack
Pâtisserie ou Snack froid/chaud
Konditorei oder Kalter/warmer Snack
Pastelería o Snack frío/caliente

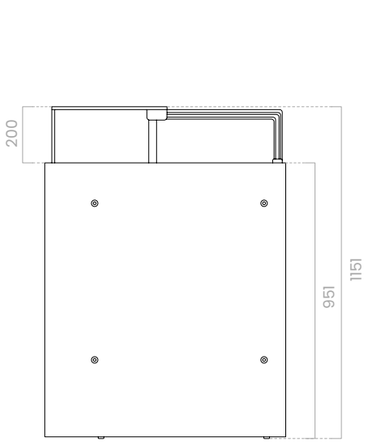
Pasticceria o Snack freddo
Pastry or Cold snack
Pâtisserie ou Snack froid
Konditorei oder Snack
Pastelería o Snack frío

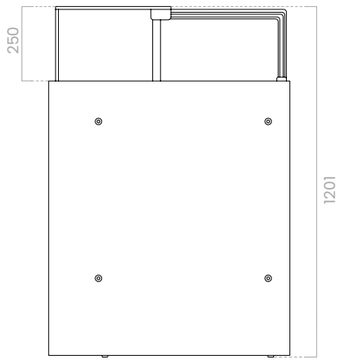
Snack caldo secco
Dry heat snack
Snack chaud sec
Warmer trockener Snack
Calor seco

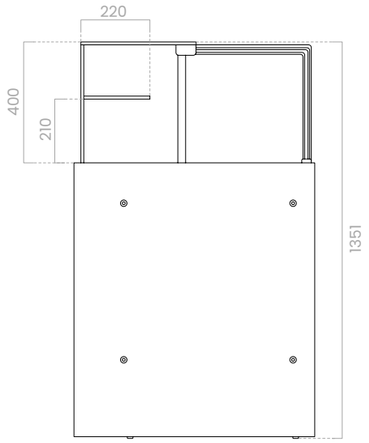


DISEGNI TECNICI VETRINA / DISPLAY CASES TECHINICAL DRAWINGS









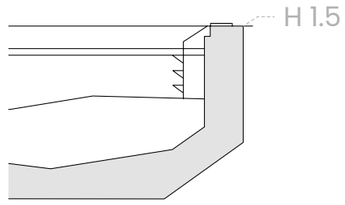
MISURE VETRINA / DISPLAY CASE SIZE

mm
H 1151/1201/1351
L 920/1320/1720/2120/2520 | gelato: 1320
P 815
angoli terminali: SX/DX

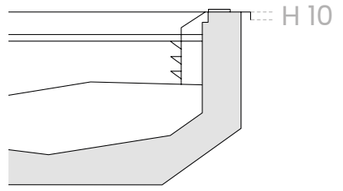
inch
H 45.31”/472.44”/53.18”
L 36.22”/51.97”/67.72”/83.46”/99.21” | gelato: 51.97”
P 32.08”
end corner: LH/RH

DISEGNI TECNICI VASCA INCASSO / DROP-IN TANK TECHNCICAL DRAWINGS

INCASSO A FILO CON CORNICE H 1.5 MM
H 0.05” MM PERIMETRAL FRAME FOR FLUSH INSTALLATION



INCASSO STANDARD CON CORNICE H 10 MM
H 0.39” PERIMETRAL FRAME FOR STANDARD INSTALLATION



MISURE VASCA INCASSO / DROP-IN TANK SIZE

mm
L 950/1350/1750/2150/2550

inch
L 37.40”/53.15”/68.90”/84.55”/100.39”

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

CLASSE CLIMATICA 4 / CLIMATIC CLASS 4

Servizi freddi Cold service	+30°C - 55% U.R. +86°F - 55% R.H.

CLASSE ENERGETICA / ENERGY CLASS

Clicca qui
Click here

GAS / GAS

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

CLASSE CLIMATICA 4 / CLIMATIC CLASS 4

Gelato Gelato	+35°C - 60% U.R. +95°F - 60% R.H.

SERVIZI / SERVICES

Pasticceria o Snack freddo	+4°C;+8°C
Pasticceria o Snack freddo/caldo	+4°C;+8°C/+80°C
Snack caldo secco	+80°C
Pralineria/Pasticceria	+14°C;+18°C/+4°C;+8°C
Gelato	-18°C;-2°C
Pastry or Cold snack	+39.2°F;+46.4°F
Pastry or Cold/hot snack	+39.2°F;+46.4°F/+176°F
Dry heat snack	+176°F
Praline/Pastry	+57.2°F;+64.4°F/+39.2°F;+46.4°F
Gelato	+28°F;-0.4°F

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

3065103

Conform to NSF7, UL60335-1, UL60335-2-89
Cert. To CSA C22.2 # 60335-2-89

Delice è certificata ETL per i servizi Pasticceria o Snack freddo, Pralineria/ Pasticceria.

Delice is ETL certificated for Pastry or Cold snack, Praline/Pastry services.

FINITURE / FINISHING



Collezione finiture Ifi
Ifi finishing Collection



Laccata a campione
Laquered according to sample

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.
On request, customizable finishes ad desired.

TECNOLOGIE / TECHNOLOGIES

GALILEO
My connected Guardian Angel

Gas R290



LOCALE BAR, GELATERIA E PASTICCERIA
VETRINE:
• DELICE PASTICCERIA, DELICE GELATO CANALIZZATE
LACCATO A CAMPIONE BIANCO, LAMINATO TEXTURE OLMO
• PIVOT SERVIZIO GELATO/PASTICCERIA - BIANCO RAL 9002
SGABELLI ET AL.:
• MAIN 1120 - FINITURA SEDUTA FRASSINO TINTO NERO, FINITURA TELAIO ACCIAIO BLU ACQUA

BAR,GELATO AND PASTRY SHOP
DISPLAY CASES:
• DELICE PASTRY SERVICE, DELICE GELATO MULTIPLEX DISPLAY CASES
WHITE LAQUERED ACCORDING TO SAMPLE, TEXTURE LAMINTE OLMO
• PIVOT GELATO/PASTRY SERVICE - WHITE RAL 9002
ET AL. BARSTOOL:
• MAIN 1120 - SEATS FINISHES BLACK, STAINED ASH WOOD

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 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 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 annährend.

Ifi se reserva el derecho de modificar los productos en cualquier momento sin previo aviso. Los acabados reproducidos en este catálogo no son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

I catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:
The catalogue has been produced with the collaboration of:

Ifi Identity&Communication

PHOTOGRAPHY
Amati Bacciardi

© COPYRIGHT **Ifi S.p.A.**
Tavullia (PU) Italia, 2025
- Tutti I Diritti Riservati
- All Rights Reserved

12/2025

I prodotti possono essere tutelati da brevetto e/o da design
Products may be protected by patent and/or 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.

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
Designed, engeneered and manufactired in Italy
Dessinée, conçue et produit en Italie
Entworfen und hergestellt in Italien
Diseñada, proyectada y fabricada en Italia

ITALIAN HISTORICAL TRADEMARK

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

ADIMEMBER

SISTEMA ITALIANO QUALITÀ