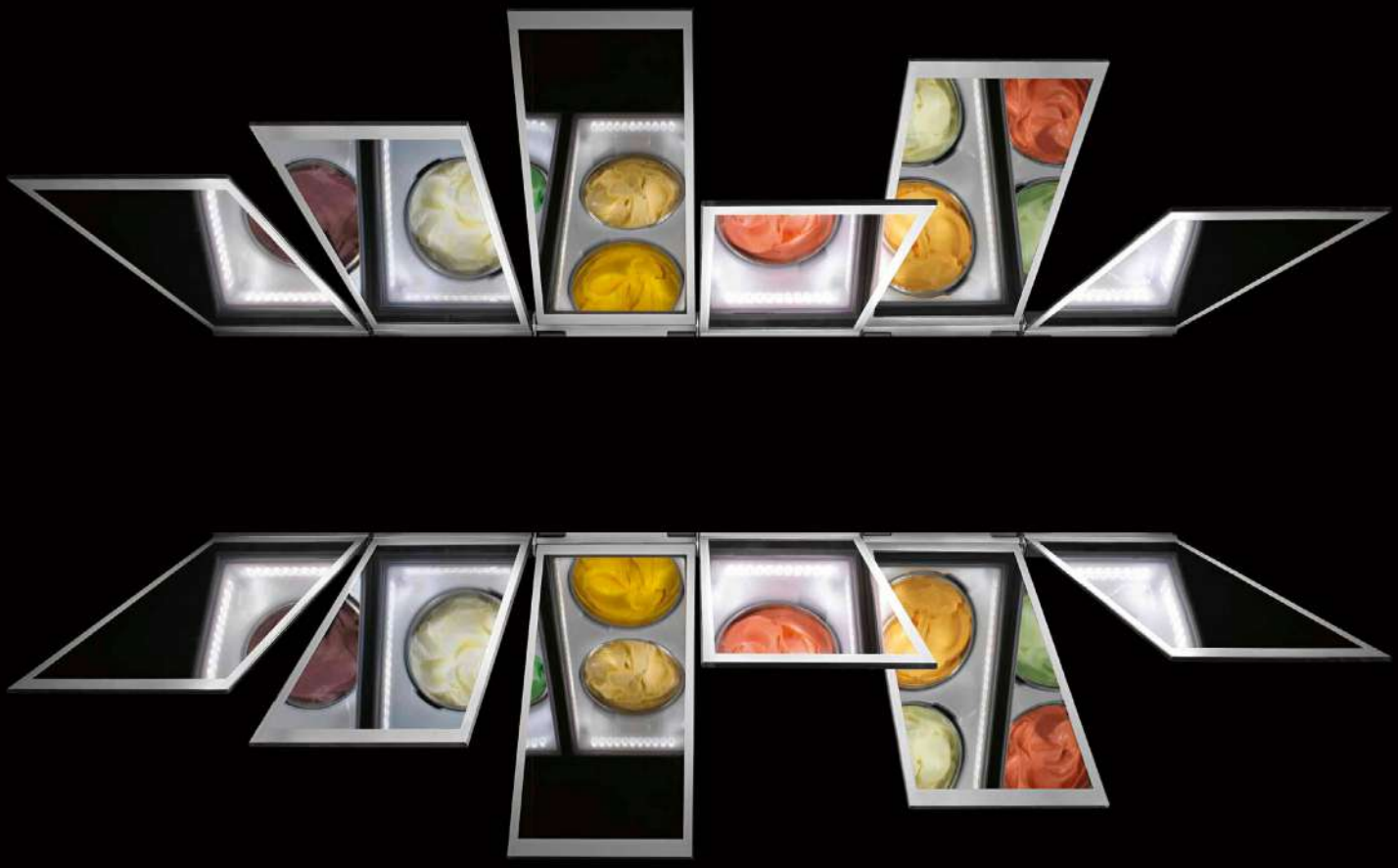
Panorama®

design **Marc Sadler**



People-centric innovation

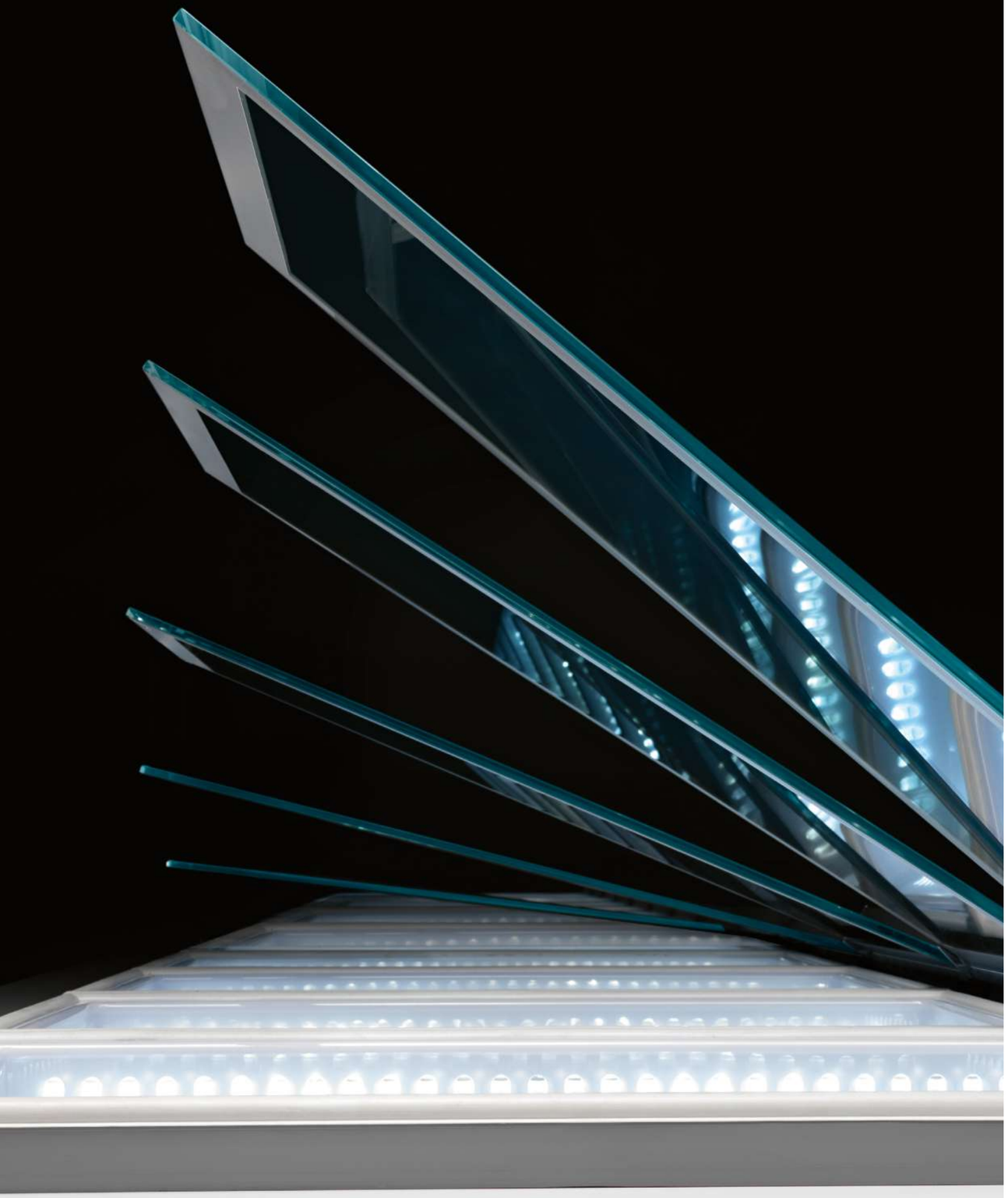
Panorama®

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



La **tecnologia Panorama®** cambia il modo di presentare e servire il gelato artigianale: unisce **la perfetta conservazione nei Pozzetti alla magia del gelato in vetrina.**

Con una **profondità di soli 70 cm**, Panorama® si integra con facilità in qualsiasi banco o superficie, offrendo un'ampia libertà progettuale. La sua versatilità si esprime anche attraverso una gamma di soluzioni estetiche pensate per armonizzarsi con stili e contesti diversi.

Panorama® technology changes the way artisan gelato is presented and served: it combines **perfect preservation in the pozzetti with the magic of gelato in a display case.**

With a **depth of only 70 cm**, Panorama® integrates easily into any counter or surface, offering great design freedom.
Its versatility is also expressed through a range of aesthetic solutions designed to harmonise with different styles and settings.



La **technologie Panorama®** change la façon de présenter et de servir la glace artisanale : elle allie **la parfaite conservation dans les pozzetti à la magie de la glace en vitrine.**

Avec une **profondeur de seulement 70 cm**, Panorama® s'intègre facilement à tout comptoir ou surface, offrant une grande liberté de conception.
Sa polyvalence s'exprime également à travers une gamme de solutions esthétiques conçues pour s'harmoniser avec différents styles et contextes.

Die **Panorama®-Technologie** verändert die Art und Weise, wie handwerklich hergestelltes Eis präsentiert und serviert wird: Sie vereint die **perfekte Konservierung in den Pozzetti mit der Magie des Eises in der Vitrine.**

Mit einer **Tiefe von nur 70 cm** lässt sich Panorama® problemlos in jede Theke oder Oberfläche integrieren und bietet große gestalterische Freiheit.
Ihre Vielseitigkeit zeigt sich auch in einer Reihe ästhetischer Lösungen, die auf die Harmonie mit verschiedenen Stilen und Umgebungen ausgelegt sind.

La **tecnología Panorama®** cambia la forma de presentar y servir el gelato artesanal: une la **perfecta conservación en los pozzetti con la magia del gelato en la vitrina.**

Con una **profundidad de solo 70 cm**, Panorama® se integra fácilmente en cualquier mostrador o superficie, ofreciendo una gran libertad de diseño.
Su versatilidad también se expresa a través de una gama de soluciones estéticas pensadas para armonizar con distintos estilos y contextos.

First comes the look





Panorama®
Tubs

Panorama® Pans
versione personalizzabile con accessori.
customizable version with accessories.

In Panorama®, la trasparenza delle **ante in vetro pirolitico, temperato e riscaldato** libera il gelato dai classici coperchi dei Pozzetti, offrendo una visibilità totale che unisce l'emozione del colore ai più alti standard di conservazione. La **cornice perimetrale interna a LED 4000K** valorizza ogni creazione, mentre l'ampia gamma di accessori disponibili consente la massima libertà di esposizione.

Componibile a moduli, Panorama® può partire da un singolo elemento per dare vita a composizioni potenzialmente infinite. La flessibilità progettuale e di servizio si unisce alla continuità estetica: il **sistema di canalizzazione brevettato Ifi** permette di combinare più vasche, anche con temperature di esercizio differenti, mantenendo sempre un piano di servizio uniforme e visivamente continuo.

In Panorama®, the transparency of the **pyrolytic, tempered and heated glass doors** releases gelato from the constraints of the traditional pozzetti lids, offering total visibility that combines the emotion of colour with the highest preservation standards. The **internal perimeter frame with 4000K LED** lighting enhances every creation, while the wide range of available accessories allows maximum display freedom.

Modular in design, Panorama® can start from a single unit to create potentially endless configurations. Design and service flexibility are combined with aesthetic continuity: the **patented multiplexing system by Ifi** allows multiple tanks to be combined—even with different operating temperatures—while maintaining a uniform and visually continuous worktop.

Dans Panorama®, la transparence des **portes en verre pyrolytique, trempé et chauffé** libère la glace des couvercles classiques des pozzetti, offrant une visibilité totale qui allie l'émotion des couleurs aux plus hauts standards de conservation.
Le **cadre périmétrique intérieur à LED 4000K** met en valeur chaque création, tandis que la large gamme d'accessoires disponibles permet une liberté d'exposition maximale.

Modulaire, Panorama® peut partir d'un seul élément pour créer des compositions potentiellement infinies.
La flexibilité de conception et de service s'unit à la continuité esthétique : le **système de canalisation breveté Ifi** permet de combiner plusieurs cuves, même à des températures de fonctionnement différentes, tout en maintenant un plan de travail uniforme et visuellement continu.

In Panorama® befreit die **Transparenz der pyrolytischen, gehärteten und beheizten Glastüren** das Eis von den klassischen Pozzetti-Deckeln und bietet eine vollständige Sichtbarkeit, die die Farbwirkung mit höchsten Konservierungsstandards verbindet. Der **innere Rahmen mit 4000K-LED-**Beleuchtung hebt jede Kreation hervor, während das breite Zubehörsortiment maximale Gestaltungsfreiheit bei der Präsentation ermöglicht.

Modular aufgebaut, kann Panorama® mit einem einzigen Element beginnen und unendlich viele Kombinationen ermöglichen. Planungs- und Serviceflexibilität verbinden sich mit ästhetischer Kontinuität: Das von **Ifi patentierte Kanalisierungssystem** ermöglicht die Kombination mehrerer Wannen, auch mit unterschiedlichen Betriebstemperaturen, und sorgt stets für eine einheitliche und optisch durchgehende Arbeitsfläche.

En Panorama®, la **transparencia de las puertas de vidrio pirolítico, templado y calefactado** libera al gelato de las clásicas tapas de los pozzetti, ofreciendo una visibilidad total que une la emoción del color con los más altos estándares de conservación.
El **marco perimetral interior con LED 4000K** realza cada creación, mientras que la amplia gama de accesorios disponibles permite la máxima libertad expositiva.

Componible en módulos, Panorama® puede partir de un solo elemento para dar lugar a composiciones potencialmente infinitas.
La flexibilidad de diseño y servicio se une a la continuidad estética: el **sistema de canalización patentado por Ifi** permite combinar varias cubas, incluso con diferentes temperaturas de funcionamiento, manteniendo siempre una superficie de trabajo uniforme y visualmente continua.

At the heart of taste



Al centro dell'esperienza del gelato c'è l'equilibrio perfetto tra gusto e consistenza.

Il **performante impianto di refrigerazione ventilata** di Panorama® assicura una **temperatura sempre uniforme all'interno** della vetrina, garantendo una conservazione ideale e una spatolabilità perfetta — anche nella carapina di riserva.

Ogni modulo Panorama® può essere configurato con la **temperatura dedicata** al prodotto da conservare, assicurando sempre le condizioni perfette per ogni creazione — anche in temperatura positiva, grazie all'apposito kit.

At the heart of the gelato experience is the perfect balance between flavour and texture.

The **high-performance ventilated refrigeration system** of Panorama® ensures a consistently **uniform temperature inside** the display case, guaranteeing optimum preservation and perfect scoopability — even in the reserve tub.

Each Panorama® module can be configured with a **dedicated temperature** for the product being stored, always ensuring the perfect conditions for every creation — even at positive temperature, thanks to the dedicated kit.





Au cœur de l'expérience glace se trouve l'équilibre parfait entre goût et consistance.

Le **performant système de réfrigération ventilée** de Panorama® assure une **température toujours uniforme à l'intérieur** de la vitrine, garantissant une conservation idéale et une spatulabilité parfaite — même dans la carapine de réserve.

Chaque module Panorama® peut être configuré avec une **température dédiée** en fonction du produit à conserver, garantissant ainsi des conditions parfaites pour chaque création — même en température positive, grâce au kit prévu à cet effet.

Im Mittelpunkt des Eis-Erlebnisses steht das perfekte Gleichgewicht zwischen Geschmack und Konsistenz.

Das **leistungsstarke belüftete Kühlsystem** von Panorama® sorgt für eine **stets gleichmäßige Temperatur** in der Vitrine und gewährleistet eine ideale Konservierung und perfekte Schöpfbarkeit — auch in der Reserve-Carapina.

Jedes Panorama®-Modul kann mit einer für das zu lagernde Produkt **spezifischen Temperatur** konfiguriert werden, um stets die perfekten Bedingungen für jede Kreation zu gewährleisten — auch bei Plusgraden, dank des entsprechenden Kits.

En el centro de la experiencia del gelato está el equilibrio perfecto entre sabor y consistencia.

El **sistema de refrigeración ventilada de alto rendimiento** de Panorama® garantiza una **temperatura siempre uniforme en el interior** de la vitrina, asegurando una conservación ideal y una espatulabilidad perfecta — incluso en la carapina de reserva.

Cada módulo Panorama® puede configurarse con la **temperatura adecuada** para el producto que se va a conservar, asegurando siempre las condiciones perfectas para cada creación — incluso a temperatura positiva, gracias al kit específico.

Panorama® cluster

design **Marc Sadler**

Bit

Clicca qui
Click here



Bit è la vetrina gelato free-standing dalle dimensioni ultracompatte che concentra la tecnologia Panorama® per una miriade di possibilità. Uno strumento con cui il gelato artigianale supera anche i confini della gelateria tradizionalmente intesa, trovando spazio in contesti nuovi e inattesi. La soluzione ideale per il Professionista che desidera ampliare la propria offerta e portare la qualità del vero gelato artigianale ovunque.

Bit is the **ultra-compact**, free-standing gelato display case that incorporates Panorama® technology to offer a myriad of possibilities. A tool that allows artisan gelato to go beyond the traditional boundaries of the gelato shop, finding its place in new and unexpected contexts. The ideal solution for the Professionals who want to expand their offer and bring the quality of true artisan gelato everywhere.

Bit est la vitrine à glace autonome aux **dimensions ultra-compactes** qui concentre la technologie Panorama® pour une multitude de possibilités. Un outil grâce auquel la glace artisanale dépasse les frontières de la gelateria au sens traditionnel, trouvant sa place dans des contextes nouveaux et inattendus. La solution idéale pour le Professionnel souhaitant élargir son offre et proposer la qualité du véritable gelato artisanal partout.

Bit ist die freistehende Eisvitrine mit **ultrakompakten** Abmessungen, die die Panorama®-Technologie für eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten vereint. Ein Instrument, mit dem handwerklich hergestelltes Eis die traditionellen Grenzen der klassischen Eisdiele überwindet und in neuen, unerwarteten Kontexten seinen Platz findet. Die ideale Lösung für den Profi, der sein Angebot erweitern und die Qualität des echten handwerklichen Eises überall anbieten möchte.

Bit es la vitrina para gelato independiente y **ultracompacta** que concentra la tecnología Panorama® para ofrecer un sinfín de posibilidades. Una herramienta con la que el gelato artesanal supera los límites de la heladería tradicional, encontrando espacio en contextos nuevos e inesperados. La solución ideal para el Profesional que desea ampliar su oferta y llevar la calidad del auténtico gelato artesanal a cualquier lugar.

Fast

Clicca qui
Click here



Fast è la vetrina gelato plug and play con tecnologia Panorama®, pronta all'uso ovunque sia disponibile una presa di corrente. Grazie alla sua estrema facilità di installazione e alle quattro ruote pivotanti, Fast può essere spostata con semplicità all'interno o all'esterno del locale, offrendo la massima flessibilità nella gestione del servizio.

Fast is the **plug-and-play** gelato display case with Panorama® technology, ready to use wherever a power socket is available.
Thanks to its extreme ease of installation and **four swivel castors**, Fast can be easily moved inside or outside the venue, offering **maximum flexibility** in service management.

Fast est la vitrine à glace **plug and play** avec la technologie Panorama®, prête à l'emploi partout où une prise de courant est disponible. Grâce à son extrême facilité d'installation et à ses **quatre roues pivotantes**, Fast peut être déplacée aisément à l'intérieur ou à l'extérieur du local, offrant une **flexibilité maximale** dans la gestion du service.

Fast ist die **Plug-and-Play**-Eisvitrine mit Panorama®-Technologie, einsatzbereit überall dort, wo eine Steckdose verfügbar ist.
Dank ihrer extrem einfachen Installation und den **vier Lenkrollen lässt** sich Fast problemlos innerhalb oder außerhalb des Lokals bewegen und bietet **maximale Flexibilität** bei der Servicegestaltung.

Fast es la vitrina para gelato **plug and play** con tecnología Panorama®, lista para usar donde haya una toma de corriente disponible.
Gracias a su gran facilidad de instalación y a sus **cuatro ruedas pivotantes**, Fast puede trasladarse fácilmente dentro o fuera del local, ofreciendo la **máxima flexibilidad** en la gestión del servicio.

Xylo

Clicca qui
Click here



Xylo è pensato per portare il gelato artigianale in nuovi mondi food — come ristoranti, pasticcerie e caffetterie — ampliando le possibilità di servizio e presentazione.
Attrezzato con cinque vaschette da 1,3 kg ciascuna, unisce compattezza e funzionalità in un design elegante e contemporaneo.
Il piano espositivo inclinato di 9° e la cornice perimetrale con illuminazione a LED valorizzano al meglio la vista del gelato.

Xylo is designed to bring **artisan gelato into new food worlds** — such as restaurants, pastry shops, and cafés — expanding service and presentation possibilities.
Equipped with five 1.3 kg pans, it combines compactness and functionality in an **elegant, contemporary design**.
The 9° inclined display surface and the perimeter frame with LED lighting enhance the visual appeal of the gelato.

Xylo est conçu pour introduire la **glace artisanale dans de nouveaux univers food** — comme les restaurants, pâtisseries et cafés — en élargissant les possibilités de service et de présentation.
Équipé de cinq bacs de 1,3 kg chacun, il allie compacité et fonctionnalité dans un **design élégant** et contemporain.
Le plan d'exposition incliné à 9° et le cadre périphérique avec éclairage LED valorisent au mieux la présentation de la glace.

Xylo wurde entwickelt, um **handwerklich hergestelltes Eis in neue Food**-Welten zu bringen – wie Restaurants, Konditoreien und Cafés – und die Möglichkeiten für Service und Präsentation zu erweitern.
Ausgestattet mit fünf 1,3-kg-Eisbehältern vereint er Kompaktheit und Funktionalität in einem **eleganten, zeitgemäßen Design.**
Die um 9° geneigte Auslagefläche und der umlaufende Rahmen mit LED-Beleuchtung setzen das Eis optimal in Szene.

Xylo está pensado para llevar el **gelato artesanal a nuevos mundos food** — como restaurantes, pastelerías y cafeterías — ampliando las posibilidades de servicio y presentación.
Equipado con cinco cubetas de 1,3 kg cada una, combina compacidad y funcionalidad en un **diseño elegante y contemporáneo**.
La superficie expositiva inclinada 9° y el marco perimetral con iluminación LED realzan al máximo la presentación del gelato.

America

Clicca qui
Click here



America contiene tutti i vantaggi di Panorama® ed è progettata per accogliere contenitori su due file, tarati sull'unità di misura dei galloni: ideale per le esigenze del mercato internazionale.
Dotata di un impianto di refrigerazione potenziato in grado di raggiungere la temperatura di esercizio di –24 °C, America assicura le migliori condizioni di conservazione.

America includes all the advantages of Panorama® and is designed to accommodate two rows of containers calibrated to the gallon unit: **ideal for the needs of the international market.**
Equipped with an enhanced refrigeration system capable of reaching an operating temperature of –24 °C, America ensures optimal preservation conditions.

America intègre tous les avantages de Panorama® et est conçue pour accueillir des bacs sur deux rangées, calibrés selon l'unité de mesure en gallons : **idéale pour les exigences du marché international.**
Dotée d'un système de réfrigération renforcé capable d'atteindre une température de fonctionnement de –24 °C, America garantit les meilleures conditions de conservation.

America vereint alle Vorteile von Panorama® und ist so konzipiert, dass sie Behälter in zwei Reihen aufnehmen kann, kalibriert auf die Maßeinheit Gallonen: **ideal für die Anforderungen des internationalen Marktes.**
Ausgestattet mit einer leistungsstarken Kälteanlage, die eine Betriebstemperatur von –24 °C erreicht, gewährleistet America optimale Konservierungsbedingungen.

America reúne todas las ventajas de Panorama® y está diseñada para alojar contenedores en dos filas, calibrados según la unidad de medida de los galones: **ideal para las necesidades del mercado internacional.**
Equipada con un sistema de refrigeración reforzado capaz de alcanzar una temperatura de funcionamiento de –24 °C, America garantiza las mejores condiciones de conservación.

Bellevue.

design **Marc Sadler**



COMPASSO D'ORO ADI AWARD 2014

Bellevue è la più alta espressione estetica della tecnologia Panorama®: ne contiene tutte le qualità unite a un **design esclusivo**. Bellevue è la prima vetrina gelato ad aver ricevuto il premio Compasso d'Oro ADI in oltre 70 anni di storia del design.
Nella vetrina tavolo Bellevue, il **vano motore** è completamente **nascosto alla vista** ma facilmente accessibile per la manutenzione.
Il pannello comandi touch screen, elegante e intuitivo, si integra armoniosamente con il design, mentre la presa di corrente è perfettamente alloggiata nella gamba del tavolo.

Nella versione con **ruote pivotanti**, Bellevue è facilmente movimentabile all'interno del locale, adattandosi con flessibilità a ogni esigenza di servizio o layout.

Bellevue is the highest aesthetic expression of Panorama® technology: it combines all its features with an **exclusive design.**
Bellevue is the first gelato display case to have received the ADI Compasso d'Oro award in over 70 years of design history.
In the Bellevue table display case, the **motor compartment** is completely **hidden from view** but easily accessible for maintenance.
The elegant and intuitive touch-screen control panel integrates seamlessly with the design, while the power socket is perfectly housed in the table leg.

In the version with **swivel castors**, Bellevue can be easily moved within the venue, adapting flexibly to any service or layout requirement.

Bellevue est la plus haute expression esthétique de la technologie Panorama® : elle en réunit toutes les qualités avec un **design exclusif.**
Bellevue est la première vitrine à glace à avoir reçu le prix Compasso d'Oro de l'ADI en plus de 70 ans d'histoire du design.
Dans la vitrine table Bellevue, le **compartiment moteur** est entièrement **dissimulé à la vue** mais facilement accessible pour l'entretien.
Le panneau de commande tactile, élégant et intuitif, s'intègre harmonieusement au design, tandis que la prise de courant est parfaitement logée dans le pied de la table.

Dans sa version avec **roues pivotante**s, Bellevue est facilement déplaçable à l'intérieur du local, s'adaptant avec souplesse à toutes les exigences de service ou d'agencement.

Bellevue ist der höchste ästhetische Ausdruck der Panorama®-Technologie: Sie vereint alle ihre Eigenschaften mit einem **exklusiven Design**.
Bellevue ist die erste Eisvitrine, die in über 70 Jahren Designgeschichte mit dem Compasso d'Oro ADI ausgezeichnet wurde.
Beim Tischmodell Bellevue ist das **Motorfach vollständig verdeckt**, aber für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.
Das elegante und intuitive Touchscreen-Bedienfeld fügt sich harmonisch in das Design ein, während die Steckdose perfekt im Tischbein untergebracht ist.

In der Ausführung mit **Lenkrollen** lässt sich Bellevue im Raum leicht bewegen und passt sich flexibel jeder Service- oder Raumgestaltung an.

Bellevue es la máxima expresión estética de la tecnología Panorama®: contiene todas sus cualidades unidas a un **diseño exclusivo**.
Bellevue es la primera vitrina para gelato que ha recibido el premio Compasso d'Oro ADI en más de 70 años de historia del diseño.
En la vitrina tipo mesa Bellevue, el c**ompartimento del motor** está **completamente oculto a la vista**, pero es fácilmente accesible para el mantenimiento.
El panel de control táctil, elegante e intuitivo, se integra armoniosamente con el diseño, mientras que la toma de corriente está perfectamente alojada en la pata de la mesa.

En la versión con **ruedas pivotantes**, Bellevue puede moverse fácilmente dentro del local, adaptándose con flexibilidad a cualquier necesidad de servicio o distribución.



Panorama® features





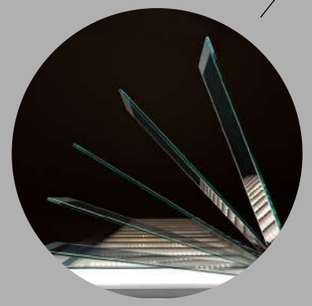


SISTEMA ANTIROTAZIONE DELLE CARAPINE CHE SEMPLIFICA I GESTI NELLO SPATOLARE IL GELATO
ANTI-ROTATION TUB SYSTEM, WHICH SIMPLIFIES THE MOVEMENTS WHEN SCOOPING GELATO



I 70 CM DI PANORAMA® PERMETTONO UNA POSTURA CORRETTA DURANTE IL SERVIZIO
THE 27.55" DEPTH OF PANORAMA® ALLOWS CORRECT POSTURE DURING SERVICE





SISTEMA DI CHIUSURA SERVOASSISTITA: CON UN SOLO TOCCO DELLA MANO SI RICHIUDONO LE ANTE IN VETRO REGOLATE DA CERNIERE SERVOASSISTITE, ASSICURANDONE L'ATTERRAGGIO MORBIDO.
SERVO-ASSISTED CLOSING SYSTEM: WITH A SINGLE TOUCH OF THE HAND, THE GLASS DOORS CLOSE SMOOTHLY, THANKS TO SERVO-ASSISTED HINGES.

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.

Alert intelligente per la pulizia del filtro. Un avanzato pannello di controllo aiuta l'operatore nella gestione della manutenzione ordinaria, segnalando tramite un **sistema di allerta, visivo e sonoro**, la necessità della pulizia del filtro condensatore.

Intelligent filter cleaning alert. An advanced control panel assists the operator in managing routine maintenance, signalling by means of a **visual and audible alert system** the need for condenser filter cleaning.

Alerte intelligente de nettoyage du filtre. Un panneau de commande avancé aide l'opérateur à gérer l'entretien de routine, en signalant par un **système d'alerte visuel et sonore** la nécessité de nettoyer le filtre du condenseur.

Intelligenter Filterreinigungsalarm. Ein fortschrittliches Bedienfeld unterstützt den Bediener bei der Verwaltung der Routinewartung und signalisiert über ein optisches und **akustisches Warnsystem die Notwendigkeit** einer Kondensatorfilterreinigung.

Alerta inteligente de limpieza del filtro. Un avanzado panel de control ayuda al operador a gestionar el mantenimiento rutinario, señalando mediante un **sistema de alerta visual y sonora** la necesidad de limpiar el filtro del condensador.

Unità condensatrice integrata. L'unità condensatrice a bordo è sempre posizionata sotto la vasca, anche nella versione con riserva. Una soluzione che ottimizza lo spazio e garantisce un banco compatto e funzionale.

Integrated condensing unit. The on-board condensing unit is always positioned under the tank, even in the version with reserve. A solution that optimises space and ensures a compact and functional counter.

Unité de condensation intégrée. Le groupe de condensation embarqué est toujours positionné sous la cuve, même dans la version avec réserve. Une solution qui optimise l'espace et garantit un comptoir compact et fonctionnel.

Integrierte Kondensatoreinheit. Die integrierte Kondensatoreinheit befindet sich stets unter der Wanne, auch in der Ausführung mit Reserve. Eine Lösung, die den Platz optimiert und eine kompakte, funktionale Theke gewährleistet.

Unidad condensadora integrada. La unidad condensadora incorporada se sitúa siempre debajo de la cuba, incluso en la versión con reserva. Una solución que optimiza el espacio y garantiza un mostrador compacto y funcional.



FILTRO CONDENSATORE: AMOVIBILE SENZA L'USO DI UTENSILI E LAVABILE CON ACQUA. IL FILTRO PROTEGGE IL CONDENSATORE DA POLVERE E IMPURITÀ. UNA SOLUZIONE CHE SEMPLIFICA LA MANUTENZIONE ORDINARIA E CONTRIBUISCE A PROLUNGARE L'EFFICIENZA E LA DURATA DELLA VETRINA
CONDENSER FILTER: REMOVABLE WITHOUT TOOLS AND WASHABLE WITH WATER. THE FILTER PROTECTS THE CONDENSER FROM DUST AND IMPURITIES. A SOLUTION THAT SIMPLIFIES ROUTINE MAINTENANCE AND HELPS EXTEND THE EFFICIENCY AND LIFESPAN OF THE DISPLAY CASE.





OGNI COMPONENTE È STUDIATO PER AGEVOLARE LA PULIZIA QUOTIDIANA E GARANTIRE I MASSIMI STANDARD DI IGIENE. LA SEMPLICITÀ NELLO SMONTARE E RIPORRE TUTTI GLI ELEMENTI DEL MODULO FACILITA LA PULIZIA DELLA VASCA REFRIGERANTE E DI TUTTI I COMPONENTI, CIASCUNO LAVABILE A MANO O IN LAVASTOVIGLIE
EVERY COMPONENT IS DESIGNED TO FACILITATE DAILY CLEANING AND ENSURE THE HIGHEST HYGIENE STANDARDS. THE EASE OF DISASSEMBLING AND STORING ALL MODULE ELEMENTS SIMPLIFIES THE CLEANING OF THE REFRIGERATED TANK AND ALL COMPONENTS, EACH OF WHICH IS WASHABLE BY HAND OR IN THE DISHWASHER.

ACCESSORI / ACCESSORIES

PANORAMA® TUBS
> carapine antirotazione in acciaio inox
> carapine antirotazione in polietilene
> etichette segnagusti

PANORAMA® PANS
> vaschette gelato (dimensioni varie)
> vassoio porta torte
> vassoio monoporzioni (tonde e quadrate)
> vassoio porta gelato su stecco
> etichette segnagusti

PANORAMA® TUBS
> stainless steel tubs with anti-rotation system
> polyethilene tubs with anti-rotaion system
> flavour marker

PANORAMA® PANS
> gelato pans (various sizes)
> stainless steel cakes tray
> single portion tray (round and squared)
> gelato stick holder
> flavour marker

DATI TECNICI BELLEVUE / BELLEVUE TECHNICAL DATA

CLASSE CLIMATICA 4 / CLIMATIC CLASS 4

Bellevue Gelato	+30°C - 60% U.R.
Bellevue Gelato	+86°F - 60% H.R.

SERVIZI / SERVICES

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

MISURE / SIZE

mm
H 870
L Tubs 1900/2150/2400
L Pans 2031/2596
P 700

inch
H 34.25”
L Tubs 74.80”/84.64”/94.48”
L Pans 79.96”/102.20”
P 27.55”

CLASSE ENERGETICA / ENERGY CLASS

Clicca qui
Click here

GAS / GAS

Motore incorporato R290
Built-in condensing unit R290

FINITURE / FINISHING



Rivestimento esterno in stratificato:
nero, cemento, legno o bianco “full color”
External cladding in stratified laminate:
black, concrete, wood or white “full color”

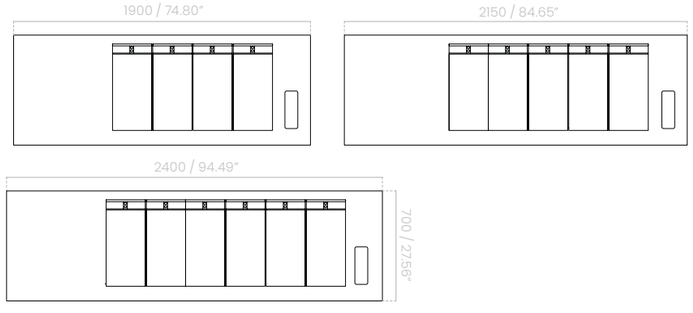
TECNOLOGIE / TECHNOLOGIES

GALILEO
My connected Guardian Angel

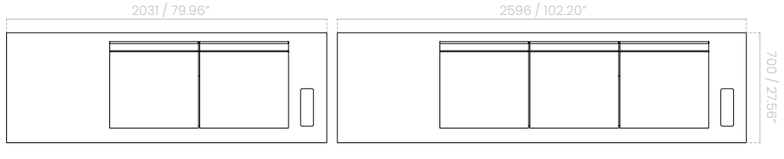
Gas R290

DISEGNI TECNICI BELLEVUE / TECHINICAL DRAWINGS

BELLEVUE TUBS



BELLEVUE PANS



DATI TECNICI PANORAMA® BANCO E INCASSO / PANORAMA® COUNTER AND BUILT-IN TANK TECHNICAL DATA

CLASSE CLIMATICA 7 / CLIMATIC CLASS 7

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

SERVIZI / SERVICES

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

MISURE BANCO / COUNTER SIZE

mm	inch
H 951	H 37.44”
P 728	P 28.66”

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

FINITURE / FINISHING



Collezione
finiture Ifi
Ifi finishing
Collection



Laccata a
campione
Laquered
according to
sample

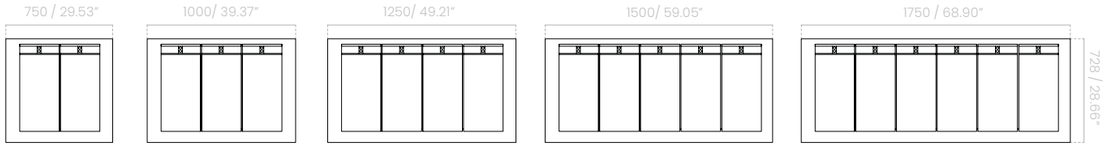
TECNOLOGIE / TECHNOLOGIES

GALILEO
My connected Guardian Angel

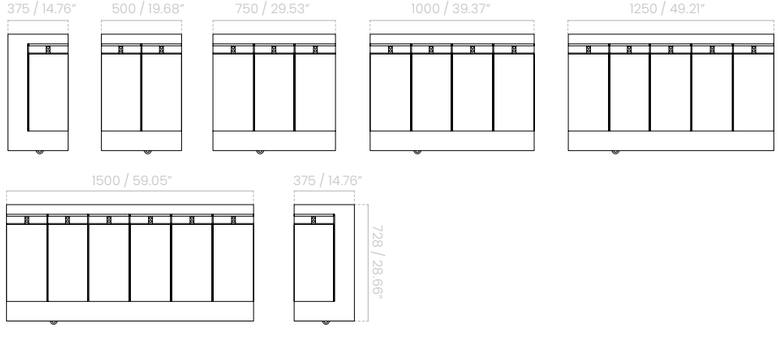
Gas R290

DISEGNI TECNICI PANORAMA® / PANORAMA® TECHINICAL DRAWINGS

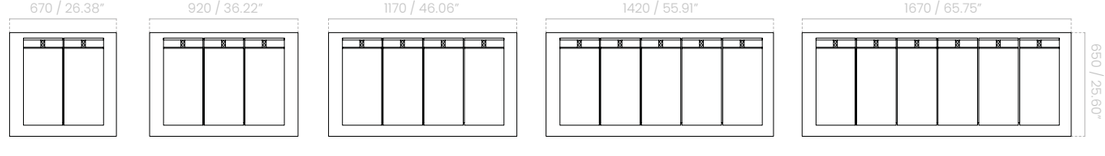
BANCO / COUNTER



BANCO COMPONIBILE / MODULAR UNITS



INCASSO / BUILT-IN TANKS



LOCALE BAR, GELATERIA
VETRINE:
• PANORAMA® SERVIZIO GELATO
PANNELLATURA GRES CALACATTA ORO VENATO LUCIDO
• BELLEVUE SERVIZIO GELATO
PANNELLATURA BIANCO LACCATO A CAMPIONE

SEDUTE E TAVOLI ET AL.:
• SEDIA SHADE 626, SGABELLO SHADE 624 - FINITURA BIANCO PURO, BLU ACQUA
• TAVOLO DECK 501A - FINITURA LAMINATO BRUNO VULCANO
• SISTEMA DI DIVANI MODULARI BLOOM 1207 - FINITURA TESSUTO REVIVA 701
• TAVOLINO NOODLE 1080, 1081 - FINITURA BIANCO PURO, BLU ACQUA

BAR,GELATO SHOP
DISPLAY CASES:
• PANORAMA® GELATO SERVICE
PANELING GRES CALACATTA ORO VENATO LUCIDO
• BELLEVUE GELATO SERVICE
PANELIG WHITE LAQUERED ACCORDING TO SAMPLE

ET AL. CHAIRS AND TABLES:
• SHADE CHAIR 626, SHADE BARSTOOL 624 - FINISH: PURE WHITE, WATER BLUE
• DECK TABLE 501A - FINISH: BRUNO VULCANO LAMINATE
• BLOOM MODULAR SOFA SYSTEM 1207 - FINISH: REVIVA 701 FABRIC
• NOOODLE SIDE TABLE 1080, 1081 - FINISH PURE WHITE, WATER BLUE

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