

NETRINE

SHOWCASES





SIFA®



THE NEW, COMPLETE SIFA SHOWCASES COLLECTION FOR YOUR LOCATION. STYLED WITH SIMPLICITY AND WELL PROPORTIONED TO SUIT EVERY TASTE AND TREND. AN EXPERIENCE OF HOSPITALITY AND WELLBEING FOR YOU AND YOUR CUSTOMERS, CREATED WITH SKILLS ACQUIRED OVER MORE THAN 65 YEARS. THE UNIQUE SIFA EXPERIENCE.

LA NOUVELLE ET COMPLÈTE COLLECTION VITRINE SIFA POUR VOTRE EMPLACEMENT. LA LINÉARITÉ ET LES PROPORTIONS ESTHÉTIQUES SATISFERONT TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES TENDANCES. DEPUIS 65 ANS, SIFA VOUS OFFRE, AINSI QU'À VOS CLIENTS, UNE EXPÉRIENCE D'ACCUEIL ET DE BIEN-ÊTRE. L'EXPÉRIENCE SIFA.

DIE NEUE UND VOLLSTÄNDIGE KOLLEKTION VON SIFA VITRINEN FÜR IHREN STANDORT. LINEARITÄT UND ÄSTHETISCHE PROPORTIONEN KÖNNEN JEDEN WUNSCH IN BEZUG AUF GESCHMACK UND TREND ERFÜLLEN. EIN ERLEBNIS VON GASTLICHKEIT UND WOHLBEFINDEN FÜR SIE UND IHRE GÄSTE, DAS AUF ÜBER 65 JAHREN ERFAHRUNG BASIERT. DAS ERLEBNIS MADE IN SIFA.

LA NUEVA Y COMPLETA COLECCIÓN DE VITRINAS SIFA PARA TU ESPACIO COMERCIAL. LÍNEAS SENCILLAS Y PROPORCIONADAS EN RESPUESTA A TODOS LOS GUSTOS Y TENDENCIAS ESTÉTICAS. UNA ATMOSFERA PLACENTERA Y ACOGEDORA PARA TI Y TUS CLIENTES, GARANTIZADA POR MÁS DE 65 AÑOS DE EXPERIENCIA. LA EXPERIENCIA DE SIFA.



LA NUOVA E COMPLETA COLLEZIONE VETRINE SIFA PER IL TUO LOCALE. LINEARITÀ E PROPORZIONE ESTETICA PERMETTERANNO DI SODDISFARE OGNI GUSTO E TENDENZA. UN'ESPERIENZA DI OSPITALITÀ E BENESSERE PER VOI E I VOSTRI CLIENTI, CREATA CON OLTRE 65 ANNI DI ESPERIENZA.

L'ESPERIENZA MADE IN SIFA.

VETRINE

SHOWCASES



COLLEZIONE VETRINE
DISPLAY CABINET COLLECTION



8

MARLEY



14

EXCLUSIVA



20

GRAVITY



26

GLAMOUR



32

MISS



36

SWING



40

NOEMI



46

FIRST



50

ICON



54

KAPPA



58

SLIM ICE



60

POZZETTI



66

SELF TO-GO



FRONTALE
FRONT PANEL

70

BANCALINE
COUNTERTOPS

**MARLEY
EXCLUSIVA
GRAVITY
GLAMOUR
MISS
SWING
NOEMI
FIRST
ICON
KAPPA**

LE VETRINE POSSONO ESSERE
CANALIZZATE TRA LORO FINO
ALLA LUNGHEZZA DESIDERATA.

ALL SHOWCASES CAN BE INSTALLED
IN-LINE TO CREATE THE LENGTH DESIRED.

CANALIZZAZIONE

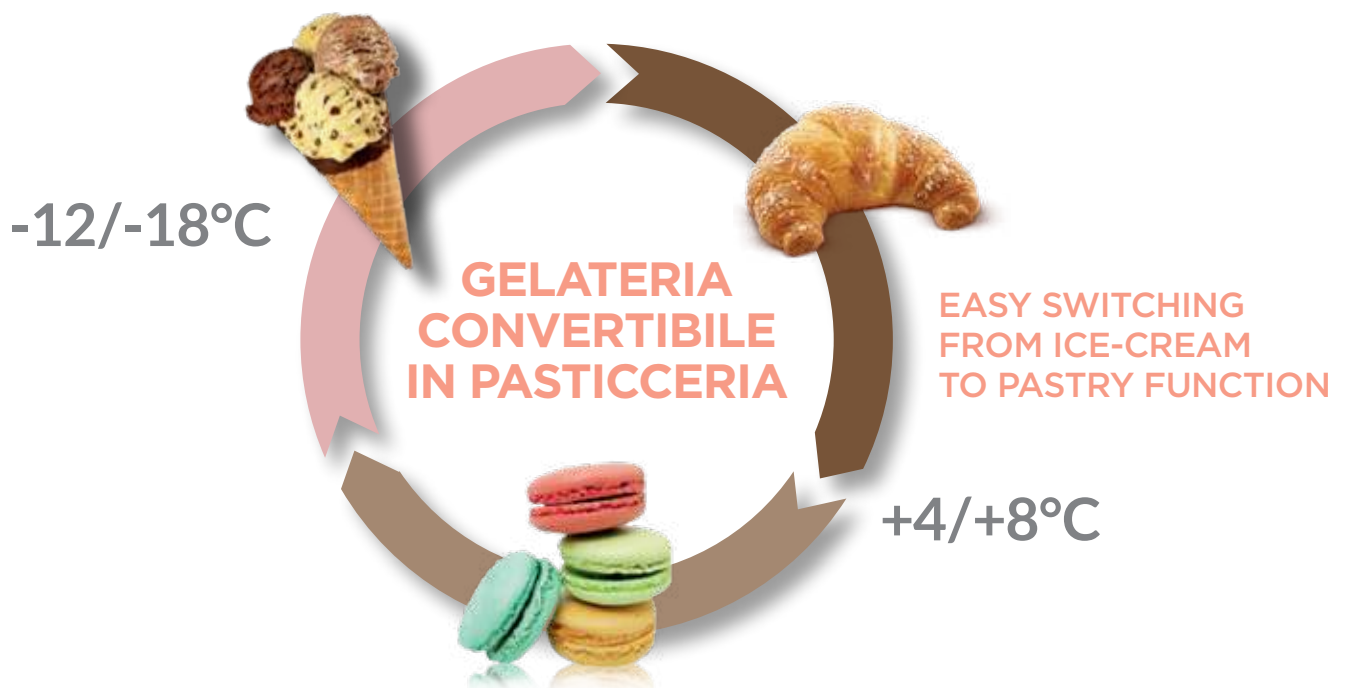


ALL SEASON

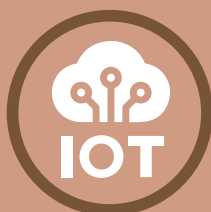
**MARLEY
EXCLUSIVA
GRAVITY
GLAMOUR
MISS
SWING
KAPPA**

LA FUNZIONE "ALL SEASONS" PERMETTE DI UTILIZZARE LE VETRINE IN QUALSIASI PERIODO DELL'ANNO PASSANDO DALLA FUNZIONE BT GELATI (TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18°C) ALLA FUNZIONE PASTICCERIA O SNACK (TEMPERATURA POSITIVA +4°/+8°C).

The «All Season» function allows the showcases to be used at any time of year, by switching from the freezer ice-cream function (temperature -12°/-18°C) to the pastry or snack function (refrigeration at +4°/+8°C).



SIFA[®] SMART

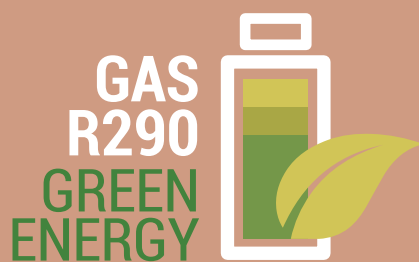


TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

TUTTE LE VETRINE ED I BANCHI REFRIGERATI SIFA, POSSONO ESSERE DOTATI DEL SISTEMA DI CONTROLLO E CONNETTIVITÀ **SIFA SMART**: UN'APP PER LA GESTIONE REMOTA DEL BANCO IN RETE, CON SERVIZIO DI MESSAGGERIA "PUSH" ED INVIO DEI DATI DI FUNZIONAMENTO VERSO PIATTAFORMA CLOUD. I DISPOSITIVI POSSONO ESSERE COMANDATI DA REMOTO COLLEGANDO **SIFA SMART** ALLA RETE, IN QUESTO MODO È POSSIBILE GESTIRE ANCHE IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE CRITICHE (HACCP) IN AUTOMATICO, UN SISTEMA SMART CHE OTTIMIZZA LA CONSERVAZIONE E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI.

ALL SIFA REFRIGERATED COUNTERS AND SHOWCASES CAN BE EQUIPPED WITH THE **SIFA SMART** CONTROL AND CONNECTIVITY SYSTEM: AN APP FOR ON-LINE REMOTE CONTROL OF THE COUNTER, WITH "PUSH" MESSAGING SERVICE AND THE SENDING OF OPERATING DATA TO A CLOUD PLATFORM. DEVICES CAN BE REMOTE-CONTROLLED BY CONNECTING **SIFA SMART** TO THE INTERNET, WHICH ALSO ENABLES AUTOMATIC CONTROL OF CRITICAL TEMPERATURES (HACCP), USING A SMART SYSTEM WHICH OPTIMISES PRODUCT CONSERVATION AND QUALITY.





SIFA® ALL GREEN

NEL PANORAMA ODIERNO, CARATTERIZZATO DA UNA CRESCENTE SENSIBILITÀ VERSO LE TEMATICHE AMBIENTALI, L'INDUSTRIA DELLA REFRIGERAZIONE SI TROVA AD AFFRONTARE LA SFIDA DI CONIUGARE LA PROPRIA COMPETITIVITÀ CON LA TUTELA DELL'ECOSISTEMA. L'ADOZIONE DI TECNOLOGIE ECOCOMPATIBILI, COME L'UTILIZZO DI GAS ECOLOGICI, RAPPRESENTA UN PASSO FONDAMENTALE VERSO UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE PER IL SETTORE.

RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

SCEGLIENDO IL GAS ECOLOGICO, LE VETRINE SIFA POSSONO CONTRIBUIRE ATTIVAMENTE ALLA LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO, MINIMIZZANDO LA LORO IMPRONTA ECOLOGICA.

MAGGIORE EFFICIENZA ENERGETICA

LE VETRINE GELATERIA DOTATE DI TECNOLOGIA A GAS ECOLOGICO GARANTISCONO UN CONSUMO ENERGETICO RIDOTTO RISPETTO AI MODELLI TRADIZIONALI, TRADUCENDOSI IN RISPARMI ECONOMICI TANGIBILI SULLE BOLLETTE ELETTRICHE.

PRESTAZIONI ELEVATE

I GAS ECOLOGICI ASSICURANO UN RAFFREDDAMENTO OTTIMALE E UNIFORME DEL GELATO, PRESERVANDO LA FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEL PRODOTTO PER UN PERIODO DI TEMPO PROLUNGATO.

SICUREZZA E AFFIDABILITÀ

I REFRIGERANTI ECOLOGICI SONO SOTTOPOSTI A RIGOROSI TEST DI SICUREZZA E GARANTISCONO UN FUNZIONAMENTO AFFIDABILE E DURATURO NEL TEMPO.

IN TODAY'S LANDSCAPE, CHARACTERIZED BY A GROWING AWARENESS OF ENVIRONMENTAL ISSUES, THE REFRIGERATION INDUSTRY FACES THE CHALLENGE OF BALANCING ITS COMPETITIVENESS WITH THE PROTECTION OF THE ECOSYSTEM. THE ADOPTION OF ECO-COMPATIBLE TECHNOLOGIES, SUCH AS THE USE OF ECO-FRIENDLY GASES, REPRESENTS A FUNDAMENTAL STEP TOWARDS A MORE SUSTAINABLE FUTURE FOR THE SECTOR.

REDUCED ENVIRONMENTAL IMPACT

BY CHOOSING ECO-FRIENDLY GAS, SIFA SHOWCASES CAN ACTIVELY CONTRIBUTE TO THE FIGHT AGAINST CLIMATE CHANGE, MINIMIZING THEIR ECOLOGICAL FOOTPRINT.

GREATER ENERGY EFFICIENCY

ICE CREAM CABINETS EQUIPPED WITH ECO-FRIENDLY GAS TECHNOLOGY GUARANTEE REDUCED ENERGY CONSUMPTION COMPARED TO TRADITIONAL MODELS, TRANSLATING INTO TANGIBLE ECONOMIC SAVINGS ON ELECTRICITY BILLS.

HIGH PERFORMANCE

ECO-FRIENDLY GASES ENSURE OPTIMAL AND UNIFORM COOLING OF GELATO, PRESERVING THE FRESHNESS AND QUALITY OF THE PRODUCT FOR AN EXTENDED PERIOD OF TIME.

SAFETY AND RELIABILITY

ECO-FRIENDLY REFRIGERANTS UNDERGO RIGOROUS SAFETY TESTS AND GUARANTEE RELIABLE AND LONG-LASTING OPERATION OVER TIME.



MARLEY



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili. Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri fissato sui montanti laterali di alluminio ossidati neri con laterali predisposti per inserimento laminati con spessore max 2 mm, vetro frontale temprato e riscaldato apribile verso il basso, vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati, vetro superiore extrachiaro. Illuminazione a Led, tenda avvolgibile o scorrevoli inclinati. N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 - N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno a capillare R290, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, a richiesta vaschetta evaporacodensa, griglia anteriore non fornita su versioni grezze con motore esterno. Classe Climatica 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa), classe di temperatura 3M2 -1°C/ +7°C.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet. Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m³) and lined with stainless steel. Glass superstructure fixed to black anodised aluminium side uprights fitted at side to take laminate panels up to 2 mm thick; tempered, heated front glass with downward opening; tempered, heated laminated side glass; extra clear top glass. LED lighting, roller blind or inclined sliding panels. 2 shelves on pastry showcase H. 137 - 1 shelf on pastry showcase H. 120.

Ventilated refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic condensate evaporation with tube system with R290 gas on showcase with internal motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has external motor, front grille not supplied on unfinished versions with external motor.

Climate class 3 (ambient temperature 25°C relative humidity 60%), temperature class 3M2 -1°C/ +7°C.



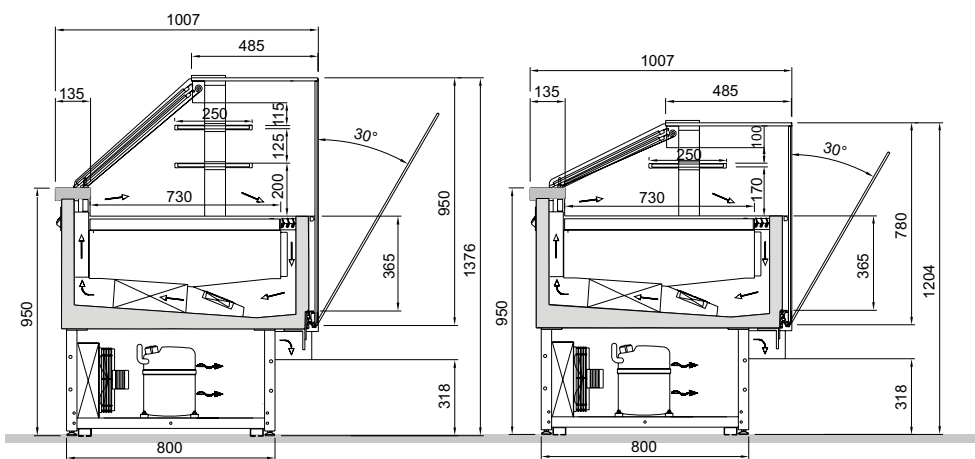
Vetrina gelati professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato 38/40 mc e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri fissato sui montanti laterali in alluminio ossidati neri predisposti per inserimento laminati sp.2mm., vetro frontale temprato e riscaldato apribile verso il basso, vetri laterali stratificati temprati e riscaldati. Vetro extrachiaro, illuminazione a LED, con tenda avvolgibile o scorrevoli inclinati. Sbrinamento automatico a inversione di ciclo, evapora condensa in automatico su vetrine con motore interno. Scarico condensa da collegare alla rete fognaria quando la vetrina è con motore esterno, a richiesta vaschetta evaporacodensa, griglia anteriore (non fornita su versioni grezze e motore esterno). Unità condensatrici interne ermetico monofase e esterne a richiesta. 12G - unità condensatrice ermetica monofase entro 10mt, semiermetico trifase oltre 20mt. 18-24G - unità condensatrice semiermetico trifase entro 20mt. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso.

Condizioni di funzionamento: classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa), classe di temperatura 4L2 -12°C/ -18°C, nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice-cream showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet. Enbloc body insulated with injected polyurethane (38/40 kg/m³) and lined with stainless steel. Glass superstructure fixed to black anodised aluminium side uprights fitted to take laminate panels 2 mm thick; tempered, heated front glass with downward opening; tempered, heated laminated side glass. Extra clear glass, LED lighting, roller blind or inclined sliding panels. Automatic reverse cycle defrosting, automatic condensate evaporation of showcases with internal motor. Condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor, optional condensate evaporation bowl, front grille (not supplied on unfinished versions with remote motor). Single-phase hermetic condenser units, internal as standard, external on request. 12G - single-phase hermetic condenser unit up to 10 m, three-phase semi-hermetic unit over 20 m. 18-24G - three-phase semi-hermetic condenser unit up to 20 m. To take tubs of 36x16,5x12h cm (5 l.) or 36x25x12/8h cm (8/5 l.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included.

Operating conditions: class 4 (ambient temperature 30°C relative humidity 55%), temperature class 4L2 -12°C/ -18°C, in accordance with EN ISO 23953-2:2016 standard.





MARLEY PASTICCERIA / PASTRY

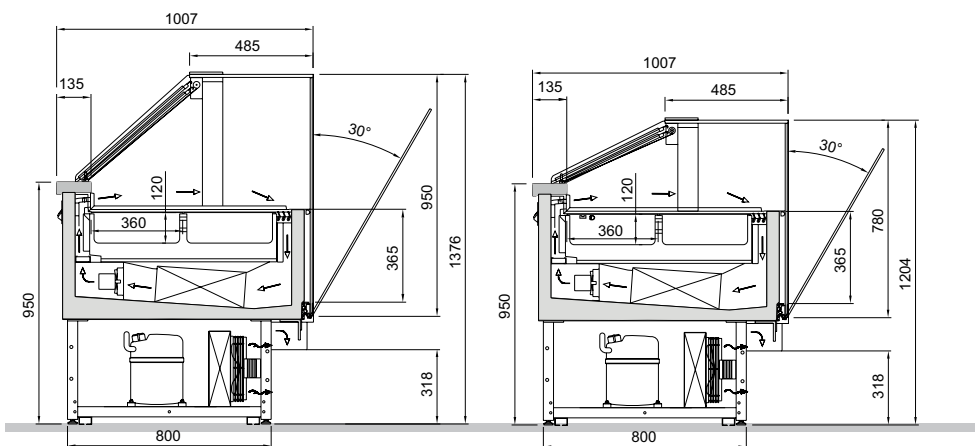
H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215

L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
 Vetro frontale: temprato e riscaldato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Side glasses: laminated, tempered and heated
 Front glass: tempered and heated
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



MARLEY GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215

L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
 Vetro frontale: temprato e riscaldato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Serigrafia vetri laterali e frontale: nero
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Side glasses: laminated, tempered and heated
 Front glass: tempered and heated
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Silkscreen printing for side glass and front: black
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



MARLEY







MARLEY CON LE SUE LINEE ESSENZIALI E MODERNE, SI INTEGRA PERFETTAMENTE IN QUALSIASI AMBIENTE, DAL CLASSICO AL CONTEMPORANEO. PROGETTATO CON MATERIALI PREGIATI E RESISTENTI CHE GARANTISCONO DURATA NEL TEMPO E UN LOOK IMPECCABILE.

LE FINITURE PERSONALIZZABILI SODDISFANO OGNI GUSTO E CREANO UN'ATMOSFERA UNICA.

MARLEY

MARLEY, WITH ITS SLEEK, MODERN LINES, INTEGRATES PERFECTLY INTO ANY ENVIRONMENT, FROM CLASSIC TO CONTEMPORARY. DESIGNED WITH HIGH-QUALITY, RESISTANT MATERIALS THAT GUARANTEE DURABILITY AND AN IMPECCABLE LOOK. CUSTOMISABLE FINISHES SATISFY EVERY TASTE AND CREATE A UNIQUE ATMOSPHERE.





TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE SHOWCASES



EXCLUSIVA



Vetrina Pasticceria Professionale con basamento in struttura portante in alluminio anodizzato, con piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox Aisi 304 e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Vetro frontale temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. N° 1 mensola espositiva superiore di serie su H.137 cm. e n° 1 mensola inferiore optional, n1 mensola optional su H. 120 cm.. Chiusura posteriore con scorrevoli inclinati di serie, scorrevoli squadrati optional (solo su H.120).

Plafoniera illuminata a Led 4000°K di serie. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase R290 a capillare (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 mt.); vetrina canalizzabile con Exclusiva gelateria. Motore interno l'evaporazione condensa in automatico attraverso vaschetta come optional, con motore esterno scarico condensa da collegare alla rete. Classe Climatica 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa), classe di temperatura 3M2 -1°C/ +7°C.

Professional Pastry Showcase with base in anodised tubular aluminium framework with adjustable feet. Enbloc body lined throughout in AISI 304 stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Refrigerated display surface consisting of removable stainless steel panels. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated, tempered laminated side glass panels. 1 top display shelf as standard at H.137 cm, 1 optional bottom shelf, 1 optional shelf at H. 120 cm. Rear enclosed with inclined sliding panels as standard, right-angled sliding panels as optional accessory (on H.120 only).

LED top light as standard (4000°K). Ventilated refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Internal single-phase tube-type condenser unit with R290 gas (external condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request); suitable for installation in-line with ice-cream Exclusiva. Automatic condensate evaporation with optional bowl with internal motor, condensate drain for connection to drainage system with external motor. Climate class 3 (ambient temperature 25°C relative humidity 60%), temperature class 3M2 -1°C/ +7°C.



Vetrina gelati professionale ventilata con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Vetro frontale temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. Chiusura posteriore con scorrevoli inclinati di serie, scorrevoli squadrati optional (solo su H.120).

Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno, a richiesta vaschetta evaporazione condensa, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrici interne ermetico monofase e esterne a richiesta.

12G - unità condensatrice ermetica monofase entro 10mt, semiermetico trifase oltre 20mt. 18-24G - unità condensatrice semiermetico trifase entro 20mt. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso.

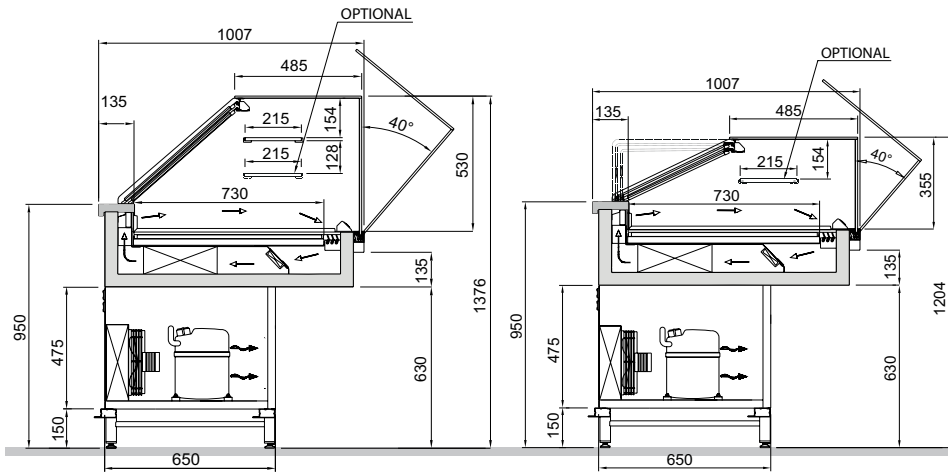
Condizioni di funzionamento: classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa), classe di temperatura 4L2 -12°C/-18°C, nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Ventilated professional ice-cream showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet, fitted for wheels (supplied on request).

Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated, tempered laminated side glass panels. Rear enclosed with inclined sliding panels as standard, right-angled sliding panels as optional accessory (on H.120 only). Automatic reverse cycle defrosting, automatic condensate evaporation on showcases with internal motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has external motor, optional condensate evaporation bowl, silver anodised aluminium front grille (not supplied on unfinished versions with external motor). Single-phase hermetic condenser units, internal as standard, external on request. 12G - single-phase hermetic condenser unit up to 10 m, three-phase semi-hermetic unit over 20 m. 18-24G - three-phase semi-hermetic condenser unit up to 20 m. To take tubs of 36x16,5x12h cm (5 l.) or 36x25x12/8h cm (8/5 l.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included.

Operating conditions: class 4 (ambient temperature 30°C relative humidity 55%), temperature class 4L2 -12°C/ -18°C, in accordance with EN ISO 23953-2:2016 standard.





EXCLUSIVA PASTICCERIA / PASTRY

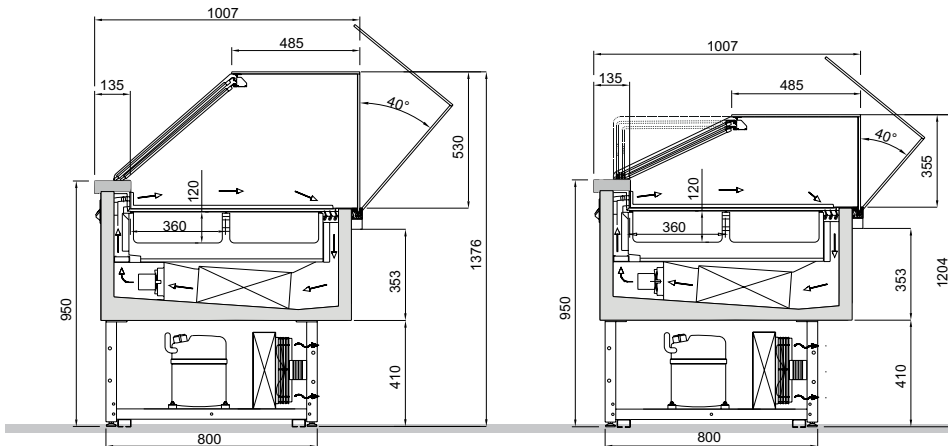
H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 100/135/175/211

L con fianchi/with side panels: cm. 104/139/179/215

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



EXCLUSIVA GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215

L con fianchi/with side panels: cm. 119/169/219

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



UNA PROFONDITÀ
MASSIMA
PER UNO SGUARDO
OTTIMALE
SUL PRODOTTO.

MAXIMUM DEPTH
FOR AN OPTIMAL VIEW
OF THE PRODUCT.



EXCLUSIVA







TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES

LA PULIZIA DEL
DESIGN ESALTA OGNI
ESTETICA E CROMIA.
UN LOCALE PERFETTO
PER OGNI ESIGENZA.

THE CLEAR DESIGN
ENHANCES THE AESTHETICS
AND THE COLOURS.
THE PERFECT SPACE FOR
ALL YOUR NEEDS.

EXCLUSIVA



GRAVITY



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti laterali in plexiglass illuminati a LED. Illuminazione a LED sotto il piano rendi resto e sulle mensole. Vetro anteriore apribile verso il basso, e riscaldato. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. N° 3 mensole espositive su H.150 cm., n° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 mt.); vetrina canalizzabile con Gravity gelateria. Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe climatica 4 (30° C. - 55% U.R.). Temperatura d'esercizio 0° C. + 5°

Professional pastry shop showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet (fitted for wheels, supplied on request). Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m³. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Side uprights in Plexiglas with integral LED lighting. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Heated front glass panel with downward opening. Heated, tempered layered side glass panels. 3 display shelves on H.150 cm, 2 display shelves on H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. Fan-assisted refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat, silver anodised aluminium front grille. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request); suitable for installation in-line with ice-cream Gravity. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Climate class 4 (30° - R.H. 55%). Operating temperature 0°C + 5° C.



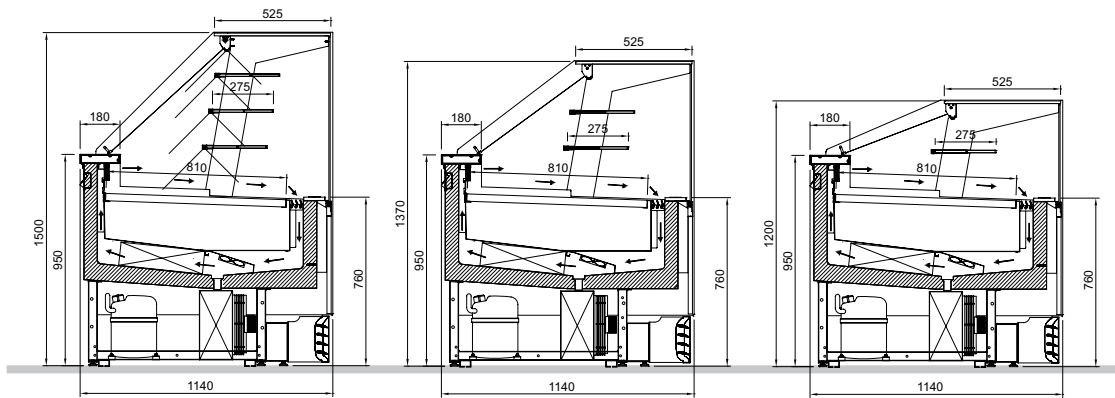
Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso e riscaldato. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. Montanti laterali in plexiglass illuminati a LED. Illuminazione a LED sotto il piano rendiresto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrici trifase semiermetiche su 24-18 vaschette, ermetiche 230V monofase sulla vetrina 12 vaschette. Le unità esterne possono essere dislocate a una distanza massima di 20 m con i compressori semiermetici e metri 10 con quelli ermetici. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso.

Classe climatica 4+ (35°C - 70% U.R.) con compressori semiermetici, Classe 4 (30° 55% U.R.) con compressori ermetici. Temperatura di esercizio -12°/- 18° C.

Professional ice-cream showcase with dual flow fan-assisted refrigeration. Heated front glass panel with downward opening. Heated, tempered layered side glass panels. Side uprights in Plexiglas with integral LED lighting. LED lighting underneath payment surface. Back enclosed by roller blinds. Automatic reverse cycle defrosting, showcase demister with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor, silver anodised aluminium front grille. Condenser units, three-phase semi-hermetic on 24-18 tub showcase, hermetic 230V single-phase on 12 tub showcase. Remote units can be located up to 20 m away with semi-hermetic and 10 m with hermetic compressors. To take tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or 36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included.

Climate class 4+ (35°C - R.H. 70%) with semi-hermetic compressors, Class 4 (30° - R.H. 55%) with hermetic compressors. Operating temperature -12°/- 18°C.

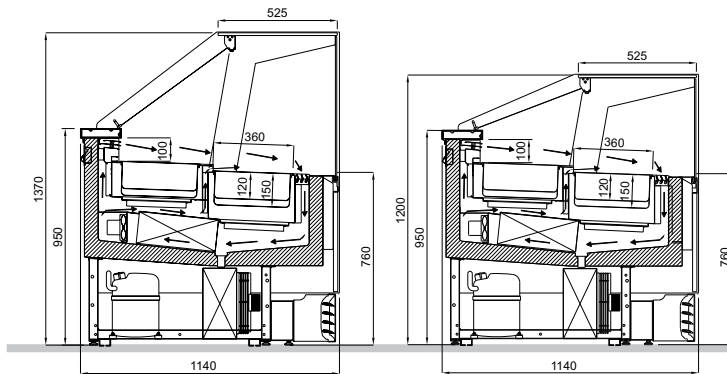




GRAVITY PASTICCERIA / PASTRY
 H cm. 120/137/150
 L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
 L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
 Vetro frontale: temprato e riscaldato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Side glasses: laminated, tempered and heated
 Front glass: tempered and heated
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



GRAVITY GELATERIA / ICE CREAM
 H cm. 120/137
 L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
 L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
 Vetro frontale: temprato e riscaldato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Side glasses: laminated, tempered and heated
 Front glass: tempered and heated
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



GRAVITY





GRAVITY

LA TRASPARENZA ELEGANTE
DEL CASTELLO VETRI,
PERMETTE UNA VISIONE
COMPLETA E AVVOLGENTE
DEI PRODOTTI.
COLORI E DETTAGLI UNICI
MOSTRATI AL MEGLIO.

THE ELEGANT TRASPARENCE
OF THE GLASS FRAMES,
ENABLES A COMPLETE
AND CAPTIVATING VISION
OF THE PRODUCTS.
UNIQUE COLOURS AND DETAILS
SHOWN AT THEIR BEST.



H150





TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES



H137



H120

GLAMOUR



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto.

Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati, sia bianchi che neri.

N° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile.

Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.) Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno.

Classe climatica 4 (30° C. - 55% U.R.). Temperatura d'esercizio 0° C. + 5° C.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels (at request) and adjustable feet. Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring.

LED lighting underneath payment surface and on shelves. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side pannel, white and black. 2 display shelves in H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind.

Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request), suitable for installation in-line with ice-cream Glamour. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.

Climate class 4 (30° - R.H. 55%). Operating temperature 0° C + 5° C.



Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrice interna con compressore semiermetico trifase 400V oppure compressori ermetici ((monofase singolo sulla vetrina V12).

L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fi no alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso.

Classe climatica 4+ (35°C - 70% U.R.) con compressori semiermetici, Classe 4 (30° 55% U.R.) con compressori ermetici.Temperatura di esercizio - 12°/- 18° C.

Professional ice-cream showcase with dual ventilation. Heated double glazed front panel with downward opening, Heated double glazed side panel.

Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface. Backs enclosed by roller blinds.

Automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors ((one single-phase on V12 showcase). The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic. For use with tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or 36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included.

Climate class 4+ (35°C - 70% U.R.) awith semi-hermetic compressors.

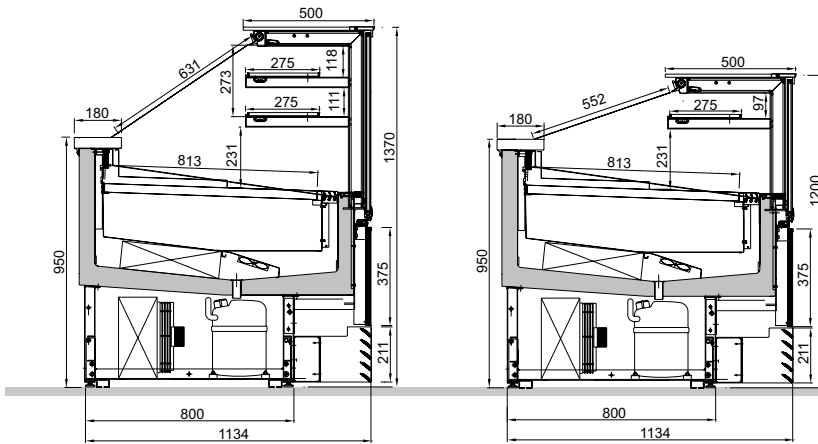
Classe 4 (30° 55% U.R.) with hermetic compressors.Temperatura di esercizio - 12°/- 18° C.

H 137



H 120





GLAMOUR PASTICCERIA / PASTRY

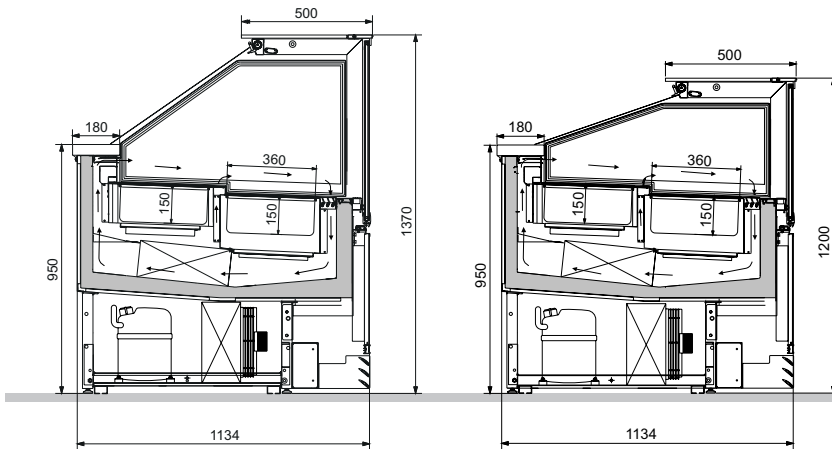
H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215

L con fianchi/with side panels: cm. 126/172/222

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



GLAMOUR GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215

L con fianchi/with side panels: cm. 126/172/222

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Serigrafia vetri camera laterali e frontale: nero o bianco
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Silkscreen printing for side double glass and front:
 black or white
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



GLAMOUR





TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES



GLAMOUR POSSIEDE
UN DESIGN UNICO E
STRUTTURATO, L'ELEGANZA
DEL NERO INCORNICIA
I PRODOTTI MIGLIORI.
L'AMPIA POSSIBILITÀ
ESPOSITIVA DELLE MENSOLE
ESALTA LA FRESCHEZZA
E I COLORI BRILLANTI.

GLAMOUR HAS A UNIQUE
AND STRUCTURED DESIGN,
THE ELEGANT BLACK
FRAMES AT THE BEST THE
PRODUCTS. THE WIDE DISPLAY
POSSIBILITIES OF THE SHELVES
ENHANCE FRESHNESS AND
BRIGHT COLORS.



GLAMOUR





TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES



IN DETTAGLIO, L'APERTURA
DELLO SPORTELLINO
ANTERIORE CHE GARANTISCE
UN'APPROPRIATA E AGEVOLE
PULIZIA DEL VANO INTERNO.

IN DETAIL, THE OPENING OF
THE FRONT DOOR GUARANTEES
APPROPRIATE AND EASY
CLEANING OF THE INSIDE
COMPARTMENT.



MISS



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili (a richiesta ruote).

Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri in tubolare di alluminio, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile verso il basso, illuminazione a LED, chiusura posteriore con tendina avvolgibile.

N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 – N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, quando la vetrina è con motore esterno. Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.).

Temperatura di esercizio 0°+5° C.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m³) and lined with stainless steel.

Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated flat glazing, downward-opening glass front, LED lighting, roller blind rear enclosure. 2 shelves on confectionery showcase H. 137 – 1 shelf on confectionery showcase H. 120. Forced-air refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.

Climate class 4 (30°C - 55% U.R.).

Operating temperature 0°+5° C.



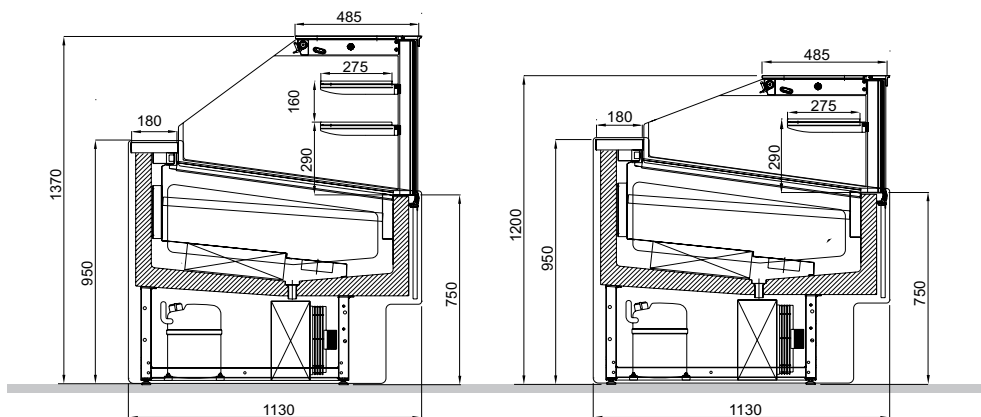
Vetrina gelati professionale ventilata, castello vetri in tubolare inox, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile a ribalto verso il basso, illuminazione a LED, chiusura posteriore con tendina avvolgibile; basamento metallico verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili (a richiesta ruote), impianto refrigerante con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo, quadro comandi con regolazione elettronica, unità condensatrice con doppio compressore monofase (un solo compressore sulla 12 vaschette), evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Utilizzabile con vaschette 36x16,5x12 (5lt) o da 36x25x12/8 (8/5lt). Classe climatica 4 (30-55% U.R.). Temperatura di esercizio -12 -18°C. N.B. Quando non ci sono le vaschette non vengono forniti i traversini.

Professional ice cream showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m³) and lined with stainless steel. Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated flat glazing, downward-opening glass front, LED lighting, roller blind rear enclosure. Refrigeration system with evaporator installed beneath display surface, automatic reverse cycle defrosting, control panel with electronic regulation, condenser unit with twin single-phase compressors (single compressor on 12 tray showcase), automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. For use with tubs of 36x16.5x12h. cm (5 lt.) or 36x25x12/8h. cm (8/5 lt.).

Operating temperature -12 ° -18 ° C. Climate class 4 (30° - R.H. 55%).

N.B: When the trays are not included, the crossbars are not provided.





MISS PASTICCERIA / PASTRY

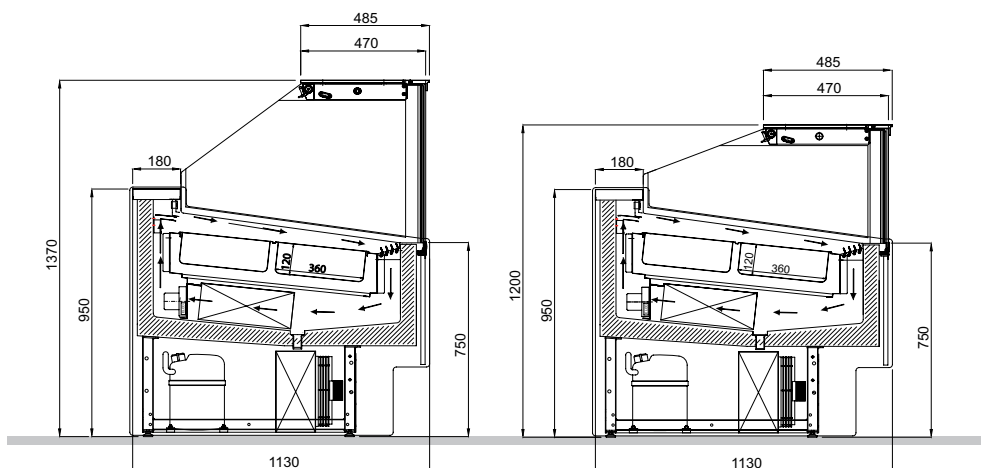
H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215

L con fianchi/with side panels: cm. 119/154/169/189/219

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



MISS GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215

L con fianchi/with side panels: cm. 119/154/169/189/219

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote lengths



MISS





TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES



SWING



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili (a richiesta ruote).

Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri in tubolare di alluminio, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile verso il basso, vetri laterali bianchi o neri, illuminazione a Led, chiusura posteriore con tendina avvolgibile.

N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 - N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, quando la vetrina è con motore esterno. Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.).

Temperatura di esercizio 0°+5° C.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m³) and lined with stainless steel. Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated flat glazing, downward-opening glass front, lateral glass white or black, LED lighting, roller blind rear enclosure. 2 shelves on confectionery showcase H. 137 - 1 shelf on confectionery showcase H. 120. Forced-air refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.

Climate class 4 (30°C - 55% U.R.).

Operating temperature 0°+5° C.



Vetrina gelati ventilata con struttura in tubolare di alluminio anodizzato argento, scocca in poliuretano 40 Kg/mc e acciaio inox AISI 304, vetro temprato con apertura a compasso verso il basso, vetri laterali riscaldati, plafoniera con lampade LED, chiusura posteriore con antine scorrevoli o tendina avvolgibile (optional), gruppo incorporato o esterno, centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo.

Classe 4 (30-55% U.R.). Temperatura di esercizio -12 -18°C.

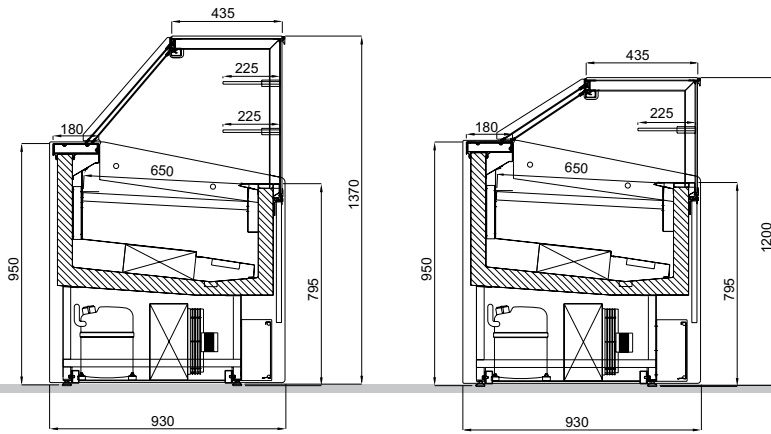
Kit vaschette escluso.

Ventilated ice cream showcase with silver-anodised tubular aluminium structure, polyurethane body 40 kg/cubic metre and AISI 304 stainless steel, tempered glass with compass drop down opening, glass heated side, lamp holder with LEDs, rear closure with sliding doors or roll/up blind (optional), incorporated unit (external on request), electronic control unit, reverse cycle defrost function.

Operating temperature -12 ° -18 ° C. Climate class 4 (30° - R.H. 55%).

Tray kit not included.



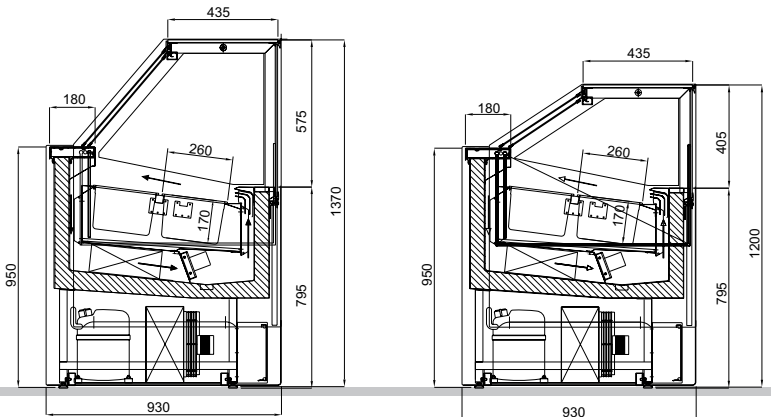


SWING PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/137
 L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200
 L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/154/204

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



SWING GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137
 L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200
 L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/154/204

Vetri: apribili e temperati
 Frontale: lamiera in acciaio laccati RAL /cartella colori a catalogo e carter asolato in acciaio inox

Fianchi: laccati RAL
 Motori: interni o remoti
 Sbrinamento: inversione di ciclo
 Illuminazione: LED alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated
 Front panel: sheet steel lacquered in RAL /catalogue colours and stainless steel slotted casing

Side panels: lacquered in RAL colours
 Motors: integral or remote
 Defrosting: reverse cycle
 Lighting: high-luminosity LEDs





SWING





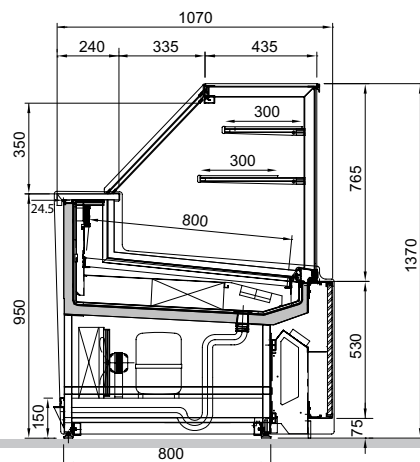
NOEMI



Struttura tubolare in acciaio trattato con piedi regolabili, vasca refrigerata monoscocca con isolamento in poliuretano espanso, con densità 38/40 kg /mc. Refrigerazione ventilata con impianto a valvola; impianto a capillare su vetrina statica, piano espositivo in acciaio inox, struttura vetri in alluminio anodizzato nero opaco o argento, vetro frontale dritto temprato con apertura in basso, illuminazione a LED sul rendiresto e montanti, chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli, quadro comandi con termostato elettronico, termometro lato cliente, sbrinamento automatico, antiappannamento vetri ad aria forzata. Gruppo incorporato (esterno a richiesta). Smaltimento condensa mediante evaporazione o predisposizione per allaccio alla rete fognaria. Classe climatica 3 (25°C/60% U.R) Temperatura di esercizio: ventilato +1°/+4°C.

Tubular treated steel structure with adjustable feet, enbloc refrigerated basin with polyurethane foam insulation, density 38/40 kg / cubic m. Ventilated refrigeration with valve system; capillary system on static showcase, display top in stainless steel, glass structure in anodised aluminium matt black or silver, tempered straight front glass with opening at bottom, LED lighting on uprights and superior shelf, rear closure in Plexiglas on sliding rails, control panel with electronic thermostat, thermometer customer side, automatic defrost, antimisting glass with forced air. Incorporated group (external on request). Condensation discharge through evaporation or into drainage system. Climate class 3 (25°C/60%R.H) Working temperature: ventilated +1°/+4°C.





NOEMI PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 137

L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/200/250/300/370

L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/204/254/304/374

angolo esterno 90°/ external 90° corner units

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 nero opaco o argento
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED ad alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Glass panels: stainless steel and anodised
 aluminium matt black or silver

Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours

Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours

Motors: integral or remote

Shelf lighting: high-luminosity LEDs





NOEMI



NOEMI È UNA VETRINA
ESTREMAMENTE VERSATILE,
CHE ARREDA LA PANETTERIA
E LA PASTICCERIA CON UNO
STILE INTRAMONTABILE.
È CONCEPITA PER UN UTILIZZO
E UNA PULIZIA AGEVOLI ED
EFFICACI, DELL'AMPIO SPAZIO
ESPOSITIVO.

NOEMI

NOEMI IS AN EXTREMELY
VERSATILE SHOWCASE, WHICH
DECORATES THE BAKERY AND
PASTRY WITH A TIMELESS STYLE.
IT IS DESIGNED FOR EASY AND
EFFECTIVE USE AND CLEANING
OF THE LARGE EXHIBITION SPACE.





FIRST



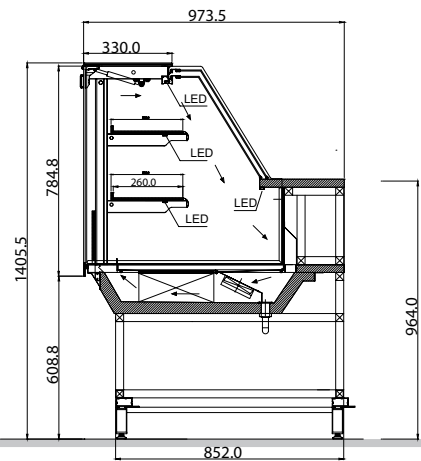
Vetrina pasticceria professionale canalizzabile e ventilata, refrigerata su tutti i piani espositivi con regolazione sulla velocità delle ventole, temperatura di esercizio 4/5° C su ogni piano, vetro anteriore apribile con pistoni verso l'alto, castello vetri temprato e riscaldato, illuminazione LED su tutti i piani espositivi. Basamento in tubolare di alluminio con piedini regolabili. Montanti in alluminio, chiusura posteriore con sportelli in plexiglass.

Classe climatica 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa).
a Temperatura di esercizio 3M1 -1°C/ +5°C, nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional Fridge pastry showcase, full fridge all shelves with fan speed regulation, also available for multiplex connection. Working temperature +4 °/+5 ° C on all shelves. Front lift glasses opening with gas-piston, tempered and heated front and side glasses, LED lights on all shelves. Basement in aluminium tubular structure with adjustable feet. Aluminium uprights, rear closure with plexiglass sliding doors.

Climatic class 3 (25 °C ambient temperature 60% relative humidity).
Operating temperature 3M1 -1 C/ +5 C, in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016.



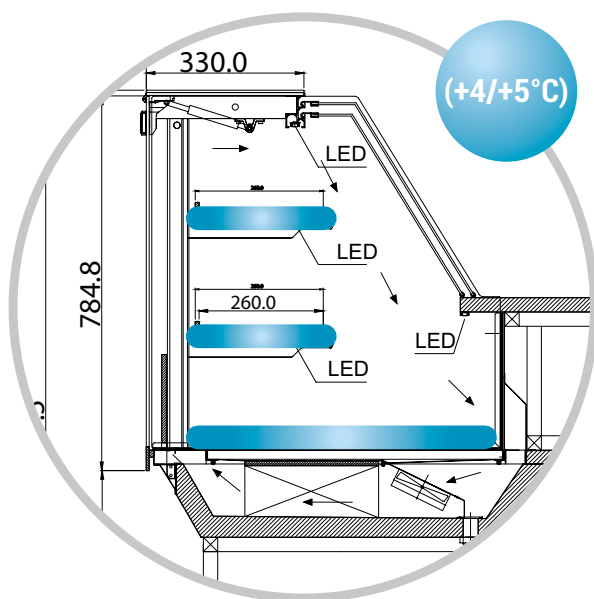


FIRST / PASTRY

H cm. 140
 L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200
 L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/154/204

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: remote



**FIRST RENDE PERFETTA
 LA CONSERVAZIONE E
 PRESENTAZIONE DI OGNI
 CIBO SU OGNI MENSOLA.**

**FIRST IS PERFECT
 FOR STORING AND
 PRESENTING EVERY
 FOOD ON EACH SHELF.**



FIRST



(+4/+5°C)



TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES

UNA TECNOLOGIA SPECIALE OFFRE
UNA REFRIGERAZIONE DI OGNI SPAZIO
ESPOSITIVO E RENDE FIRST LA VETRINA
OPERATIVA E VERSATILE PER TUTTI GLI
AMBIENTI FOOD E PANETTERIA.

A SPECIAL TECHNOLOGY OFFERS A
REFRIGERATION ON EACH EXHIBITION
SPACE AND MAKES THE SHOWCASE FIRST
OPERATIONAL AND VERSATILE FOR ALL
FOOD AND BAKERY ENVIRONMENTS.



ICON



ICON è una linea disegnata da SIFA per progettare ambienti food di tutte le tipologie merceologiche, con moduli industrializzati e canalizzabili fra loro.

Grazie alla vasta gamma di moduli pensati per l'esposizione delle diverse tipologie di prodotto, ICON può arredare qualsiasi locale food.

I moduli sono costruiti su un montante tecnologico che sorregge ed aggancia tutti i componenti tecnici ed estetici, rendendo il prodotto altamente personalizzabile non solo nella gamma cromatica ma anche nella sua forma geometrica; infatti ICON propone un'estetica composta da diversi componenti interscambiabili fra loro, offrendo agli arredatori la possibilità di progettare estetiche sempre diverse e personalizzate anche su un prodotto industrializzato.

Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.). Temperatura di esercizio 3H2 (-1/+10° C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

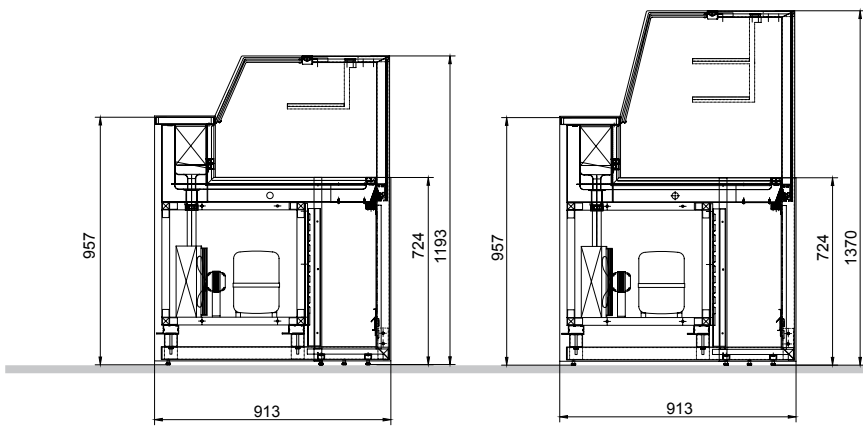
ICON is a line designed by SIFA for all type food space, with multiplex connection industrial modular system.

Thanks to the wide range of modules with ICON you can design all types food space.

The modules are built on a technological bracket which can supports and hooks all the technical and aesthetic components, making the product highly customizable not only in the chromatic range but also in its geometric shape; ICON comes with several aesthetic style and interchangeable components, interior designers can play with different cladding and personalized aesthetics, even on an industrialized product.

Climatic class 3 (25 °F - 60% U.R.). Operating temperature 3H2 (-1/+10 °F), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016.





ICON / PASTRY

H cm. 120/140

L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200

L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/154/204

angolo AE90 dx/sn / 90° corner units r/l

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote



ICON POSSIEDE UN DESIGN MINIMALISTA ESTREMAMENTE CARATTERIZZANTE, ARCHITETTONICO. TUTTE LE SUPERFICI SONO PERSONALIZZABILI PER ADATTARSI AL MOOD DEL LOCALE CHE LA OSPITA. INOLTRE, I PIANI ESPOSITIVI COORDINATI IN BIANCO O NERO, CREANO UN TOTAL LOOK ELEGANTE.

ICON HAS A MINIMALIST DESIGN EXTREMELY CHARACTERISTIC AND ARCHITECTURAL. ALL THE SURFACES ARE CUSTOMIZABLE TO ADAPT TO THE MOOD OF THE SPACE THAT HOSTS IT. IN ADDITION, THE COORDINATED DISPLAY TOPS IN BLACK OR WHITE, CREATE AN ELEGANT TOTAL LOOK.





ICON



KAPPA



Vetrina fredda canalizzabile ventilata su tutti i piani.

Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a LED; frontale in vetro apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli in vetrocamera. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a LED sul tetto e sulle mensole (n. 2 mensole su H140 cm e n.1 su H120cm).

Temperatura di esercizio 0°C/+5°C.
Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.).
Umidità relativa 55% - 60%.

Refrigerated showcase on all floors suitable for in-line installation.

Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forced air refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves. (2 shelves on H140cm. and 1 shelf on H120cm.)

Operating temperature 0°C/+5°C.
Climate class 3 (25°C - 60% U.R.).
Relative Humidity 55%-60%.



Vetrina gelato canalizzabile con tutti i moduli Kappa.

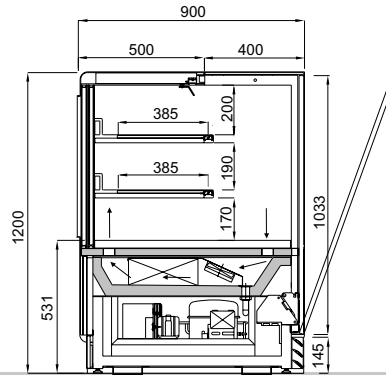
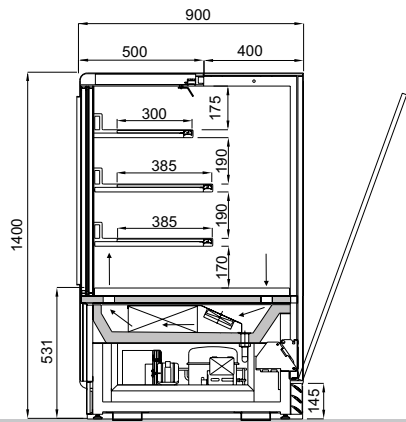
Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass, illuminati a LED, frontale in vetro camera, apribile elettricamente. Illuminazione a LED, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto di refrigerazione a valvola ventilata con unica mandata di aria. Unità condensatrice ermetica incorporata (esterna a richiesta), centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo. La Kappa gelato accoglie vaschette su doppia fila da cm 26x15,6. Temperatura di esercizio -14/-18°C. Classe climatica 4 (30-55% U.R.)

Glass case for ice cream which can be installed in-line with all Kappa modules.

Base in tubular steel with epoxy powder paint finish, adjustable feet. Aluminum rear uprights, Plexiglas front uprights, LED lighting, double glazed front panel, electric opening mechanism. LED lighting, sliding back closure. Fan-assisted single air inlet refrigeration system. Built-in hermetic condenser unit (external unit on request), electronic control unit, reverse cycle defrosting.

The Kappa ice cream unit takes a double row of 26x15.6 cm tubs. Working temperature -14/-18°C. Climatic class 4 (30-55% U.R.)





KAPPA PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/140

L senza fianchi/without side panels: cm. 100/135

L con fianchi/with side panels: cm. 104/139

Vetri: apribili e temperati neri

Frontale e fianchi: vetro camera serigrafato nero

Motori: interni o remoti

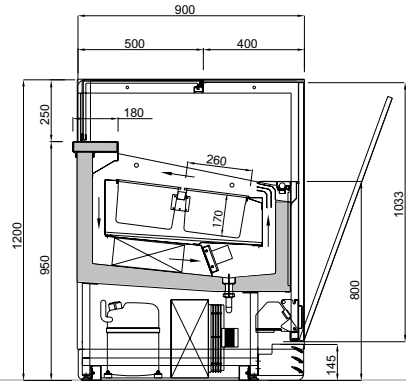
Illuminazione: LED ad alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated black

Silkscreen printing for side/front double glass: black

Motors: integral or remote

Lighting: high-luminosity LEDs



KAPPA GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120

L senza fianchi/without side panels: cm. 100/150

L con fianchi/with side panels: cm. 104/154

Vetri: apribili e temperati

Frontale e fianchi: vetro camera serigrafato nero

Motori: interni o remoti.

Sbrinatorio: inversione di ciclo

Illuminazione: LED alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated black

Silkscreen printing for side/front double glass: black

Motors: integral or remote

Defrosting: reverse cycle

Lighting: high-luminosity LEDs



KAPPA



UN CALEIDOSCOPIO DI COLORI PER UNA VETRINA COMPATTA E ICONICA. KAPPA È PERFETTA PER OGNI LOCALE, DAL PIÙ PICCOLO AL PIÙ GRANDE, DOVE AFFIANCA IL BANCO PRINCIPALE PER AMPLIARE L'OFFERTA DEI PRODOTTI.

A KALEIDOSCOPE OF COLORS FOR A COMPACT AND ICONIC SHOWCASE. KAPPA IS PERFECT FOR EVERY SPACE, FROM THE SMALLEST TO THE LARGEST, WHERE IT SUPPORTS THE MAIN COUNTER TO EXPAND THE RANGE OF PRODUCTS.





-18



SLIM ICE



Vetrina gelateria ventilata con basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche e piedini regolabili (predisposizione per ruote a richiesta). Scocca monoblocco con rivestimento in acciaio inox e schiumata con poliuretano alla densità di 38/40 Kg/mc.

Castello vetri termosaldato e temprato; illuminazione a LED sotto il piano rendiresto. Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass. L'impianto di refrigerazione è ventilato con sbrinamento automatico a gas caldo per motore interno, ad inversione di ciclo per motore esterno. Quadro comandi con termostato elettronico, unità condensatrice monofase interna (esterna a richiesta).

Classe climatica 4 (30-55% U.R.)

Temperatura di esercizio -12 -18°C

Dotazione standard: coperchi, collare inox e top inox.

Optional: carapine/ vaschette.a

Ice-cream showcase with fan-assisted refrigeration system with base in epoxy powder coated tubular steel and adjustable feet (fitting for wheels on request). Welded, tempered enbloc body lined in stainless steel, insulated with polyurethane foam, density 38/40 kg/m³; Led lighting underneath payment surface. Sliding Plexiglas panels at rear. Fan- assisted refrigeration system with automatic hot gas cycle defrosting cycle for integral motor, by reverse cycle for remote motor. Control panel with electronic thermostat, integral single- phase condenser unit (remote on request).

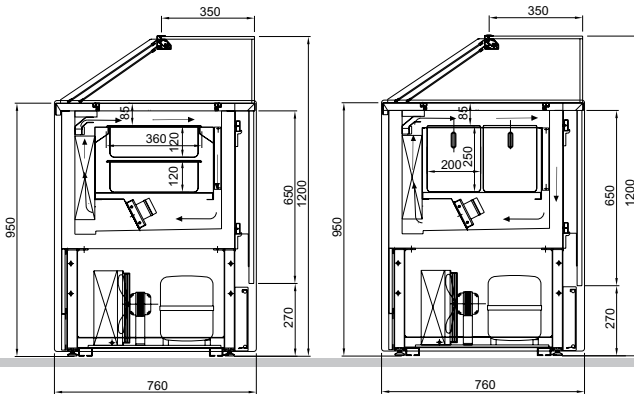
Climate class 4 (30-55% R.H.)

Operating temperature -12 -18° C.

Standard equipment: stainless steel lids and seal, stainless steel top.

Optional: Tubs or Tray kit not included.





SLIM ICE / ICE CREAM

H cm. 120

L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165

L con fianchi/with side panels: cm. 119/169

Struttura: Acciaio inox e poliuretano espanso - densità 40Kg/m.

Temperatura di esercizio: -12° C / -18° C

Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo

Motori: interni o remoti

Sbrinatorio: inversione di ciclo

Illuminazione: LED alta luminosità

Structure: stainless steel and expanded polyurethane density 40Kg/m.

Working temperature: -12°C /-18°C

Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours

Motors: integral or remote

Defrosting: reverse cycle

Lighting: high-luminosity LEDs



POZZETTI



Basamento in robusta struttura metallica con piedini regolabili e profilo poggiapedana, vano motore (vano a giorno quando il motore è esterno) in acciaio inox, vasca schiumata con poliuretano alla densità di 38/40 kg/mc.- spessore 70 mm. Rivestimento interno della vasca è in acciaio inox, schienale e pareti laterali in lamiera trattata. Scarico con tappo filettato. La vasca è predisposta con riserva quando l'impianto frigorifero è ventilato; ed è con o senza riserva quando l'impianto è a glicole. Refrigerazione ventilata: Refrigerazione ventilata mediante serpentina in tubo di rame sulle pareti e ventole dislocate sul centro vasca. Sono ispezionabili e consentono un'equilibrata distribuzione della temperatura. Impianto a valvola, quadro comandi con termostato digitale ed interruttore generale. Temperatura d'esercizio -13 -18°C.

Refrigerazione a glicole: Refrigerazione con liquido incongelabile (glicole), e serpentina in tubo di rame fissata alle pareti. Impianto a valvola, quadro comandi con termostato digitale, interruttore generale.

Temperatura d'esercizio -13 -18°C.

N.B Il glicole fornito deve essere miscelato con una percentuale di acqua distillata nella misura del 50%. Se viene fornito dall'azienda è premiscelato in taniche da 20 Lt.

Dotazione standard: coperchi, collare inox e top inox.

Optional: carapine.

Strong metal base with adjustable feet and footboard profile, motor compartment (open compartment when motor is external) in polished tubular aluminium with stainless steel walls, tank insulated with polyurethane foam density 38/40 kg/m³- 70 mm thick. The inside of the tank are finished in stainless steel, back panel and side walls in coated stainless steel sheets. Drain with threaded cap. The tank is double when the refrigeration system is ventilated, or with or without reserve with glycol refrigeration.

Ventilated refrigeration: Ventilated refrigeration by means of copper pipe coil on walls and fans on centre of tank. They can be inspected and ensure uniform temperature distribution. Valve system, control panel with digital thermostat and master switch. Operating temperature -13 -18°C.

Glycol refrigeration: Refrigeration with antifreeze liquid (glycol) and copper pipe coil fixed to the walls. Valve system, control panel with digital thermostat and master switch.

Operating temperature -13 -18°C.

N.B. The glycol supplied must be mixed with 50% distilled water. The glycol is usually supplied ready mixed in a 20 litre can. If it is supplied by the company it is pre-mixed.

Standard equipment: stainless steel lids and seal, stainless steel top.

Optional: a.



POZZETTI / ICE CREAM

H cm. 120

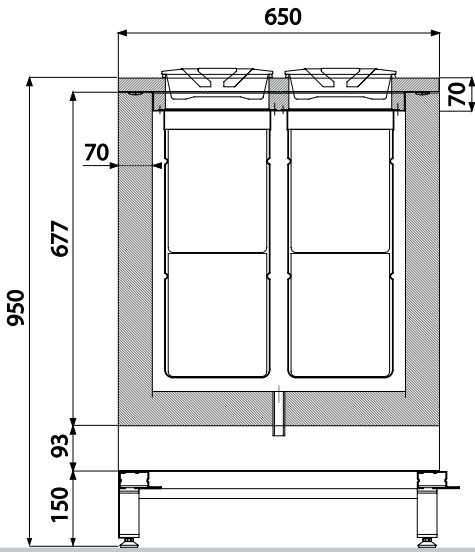
Struttura: Acciaio inox e poliuretano espanso - densità 40Kg/m.
Temperatura di esercizio: -13° C / -18°C.
Spessore coibentazione: 70 mm.
Carapine: Antirotazione

Structure: stainless steel and expanded polyurethane - density 40Kg/m.
Working temperature: -13°C / -18°C.
Insulation thickness: 70 mm.
Carapine: anti-rotation



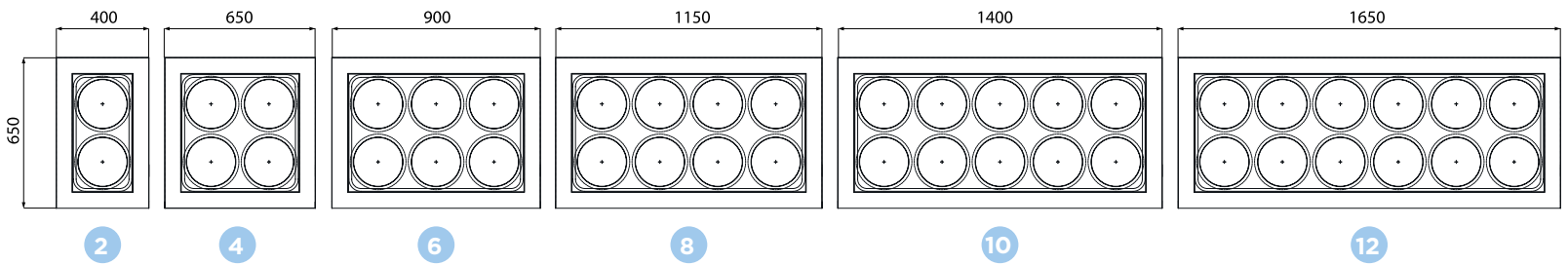
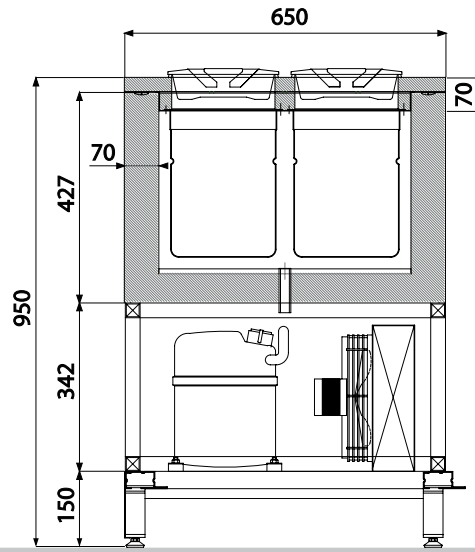
**SEZIONE BANCO POZZETTI
A GLICOLE CON RISERVA**

CROSS-SECTION OF POZZETTI COUNTER MODULE WITH GLYCOL REFRIGERATION AND DOUBLE-DEPTH TANK TO TAKE SPARE TUBS



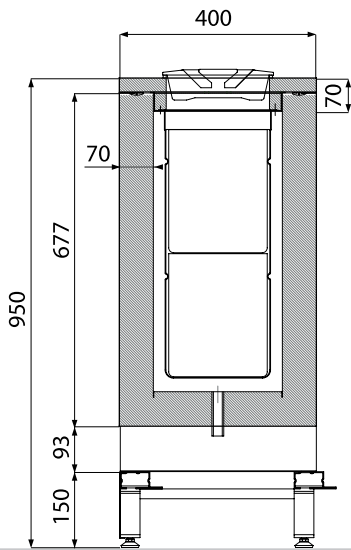
**SEZIONE BANCO POZZETTI
A GLICOLE SENZA RISERVA**

CROSS-SECTION OF POZZETTI COUNTER MODULE WITH GLYCOL REFRIGERATION WITHOUT DOUBLE-DEPTH TANK



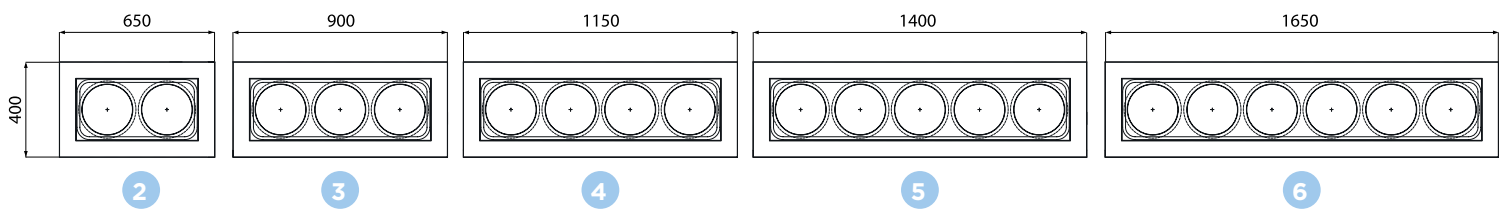
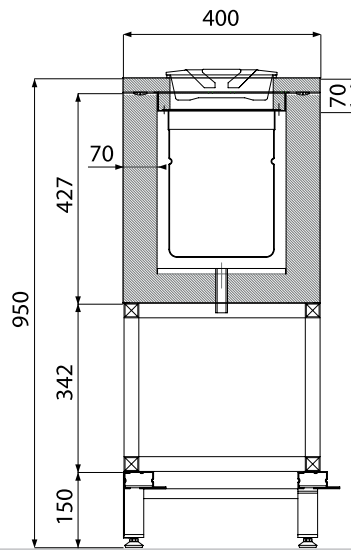
**SEZIONE BANCO POZZETTI
A GLICOLE CON RISERVA**

CROSS-SECTION OF POZZETTI COUNTER MODULE WITH GLYCOL REFRIGERATION AND DOUBLE-DEPTH TANK TO TAKE



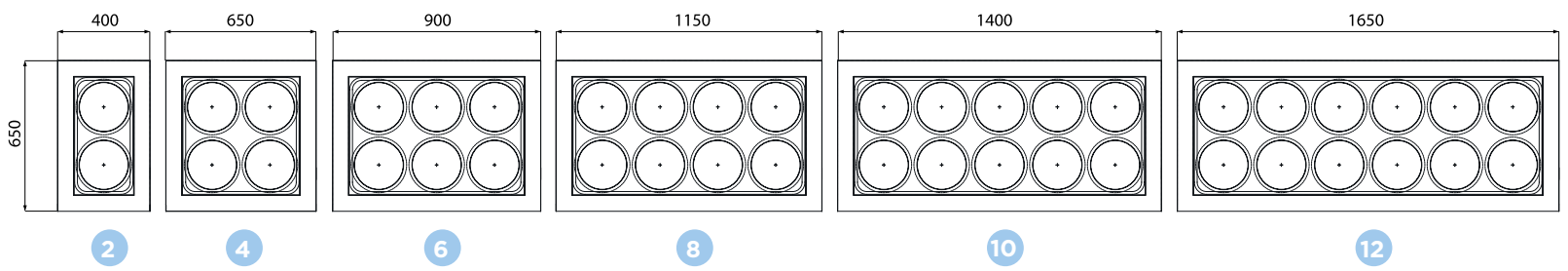
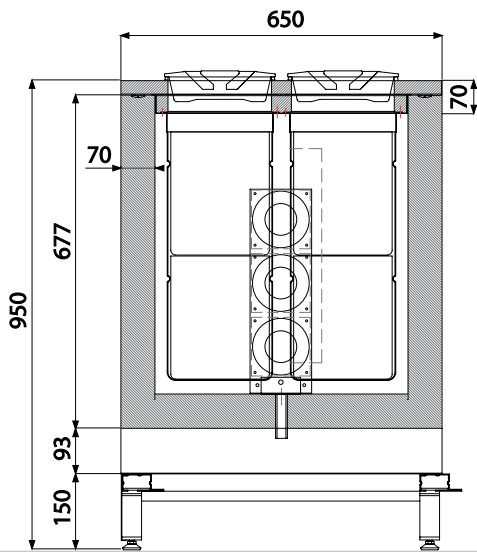
**SEZIONE BANCO POZZETTI
A GLICOLE SENZA RISERVA**

CROSS-SECTION OF POZZETTI COUNTER MODULE WITH GLYCOL REFRIGERATION WITHOUT DOUBLE-DEPTH TANK



**SEZIONE BANCO POZZETTI
VENTILATI CON RISERVA**

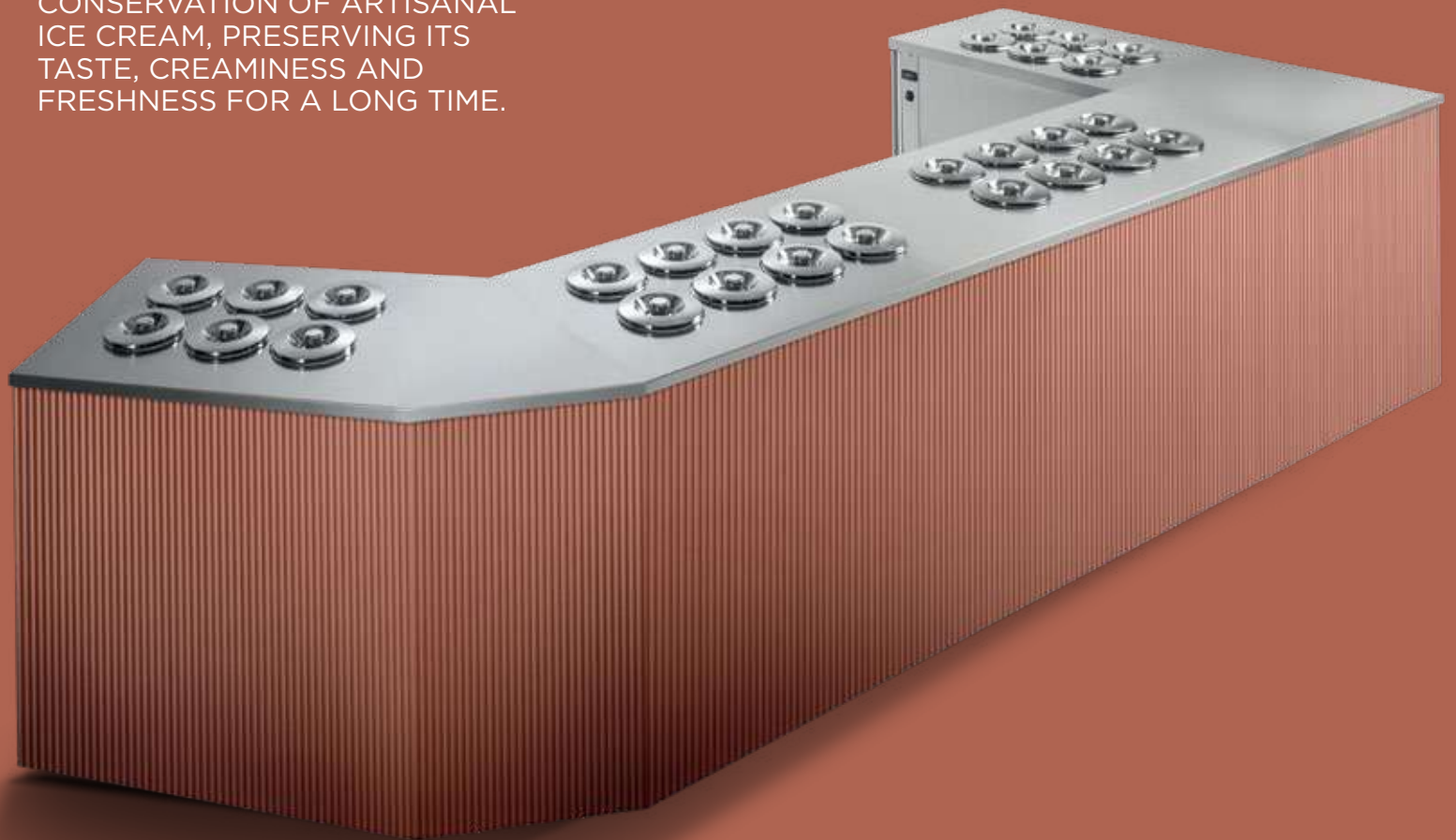
CROSS-SECTION OF POZZETTI COUNTER MODULE WITH
FORCED-AIR REFRIGERATION AND DOUBLE-DEPTH TANK
TO TAKE SPARE TUBS



I POZZETTI GELATO PROFESSIONALI SIFA SONO PROGETTATI PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE OTTIMALE DEL GELATO ARTIGIANALE, PRESERVANDONE IL GUSTO, LA CREMOSITÀ E LA FRESCHEZZA PER UN TEMPO PROLUNGATO

PROFESSIONAL ICE CREAM WELLS MADE IN SIFA ARE DESIGNED TO ENSURE OPTIMAL CONSERVATION OF ARTISANAL ICE CREAM, PRESERVING ITS TASTE, CREAMINESS AND FRESHNESS FOR A LONG TIME.

POZZETTI





TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA



SELF TO GO



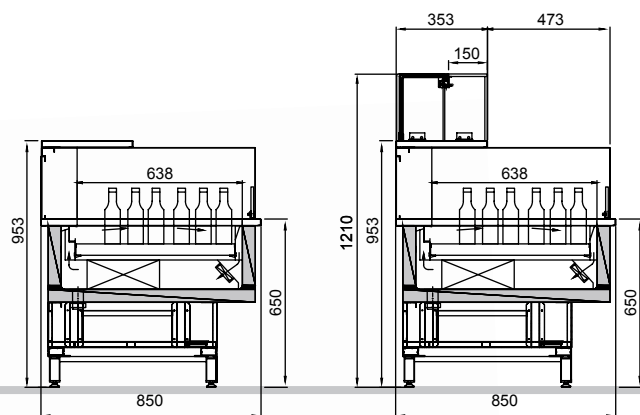
Struttura portante in tubolare di alluminio anodizzato con piedini regolabili. Pannellatura perimetrale e rivestimento in acciaio inox. Vasca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg/mc. Top e fianchi inox. Quadro elettrico con termostato elettronico per la regolazione della temperatura, ripetitore digitale di temperatura a vista lato cliente. Teca in vetro termosaldato e temprato. Optional: chiusura lato operatore con scorrevoli in plexiglass.

Classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa), temperatura di esercizio - 3H2 -1°C/ +10°C, nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Anodised aluminum tubular frame with adjustable feet. Stainless steel perimeter panel and cladding. Monobloc foamed polyurethane tub injected at with density of 38/40 kg/m3. Top and sides stainless steel. Digital control panel with electronic thermostat for temperature regulation, client-side digital temperature repeater. Heat-sealed and tempered glass case. Optional: rear sliding plexiglass doors.

Class 3 (25°C room temperature 60% relative humidity), temperature class - 3H2 -1°C/ +10°C, in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016.





SELF TO GO

H cm. 95/121
 L senza fianchi/without side panels: cm. 135/175/211
 L con fianchi/with side panels: cm. 139/179/215

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
 Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
 Fianchi: Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo /acciaio
 Motori: remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
 Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
 Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours /stainless steel
 Motors: remote







TECNOLOGIA
D'ARREDO
CONNESSA

VETRINE
SHOWCASES

UNA STATIONERY PRONTA
A SERVIRE UNA BIBITA
O UN PASTO PRONTO E
VELOCE, VERSATILE E
ABBINABILE A QUALSIASI
BANCO E ARREDO SIFA.

A STATIONERY READY TO
SERVE A DRINK OR A MEAL
READY-TO-GO, VERSATILE
AND MATCHABLE TO
EVERY COUNTER AND SIFA
FURNITURE.

SELF TO-GO



FRONTALE

FRONT PANEL

RIGATO TRIDIMENSIONALE (OPTIONAL)

THREE-DIMENSIONAL RIBBED (OPTIONAL)



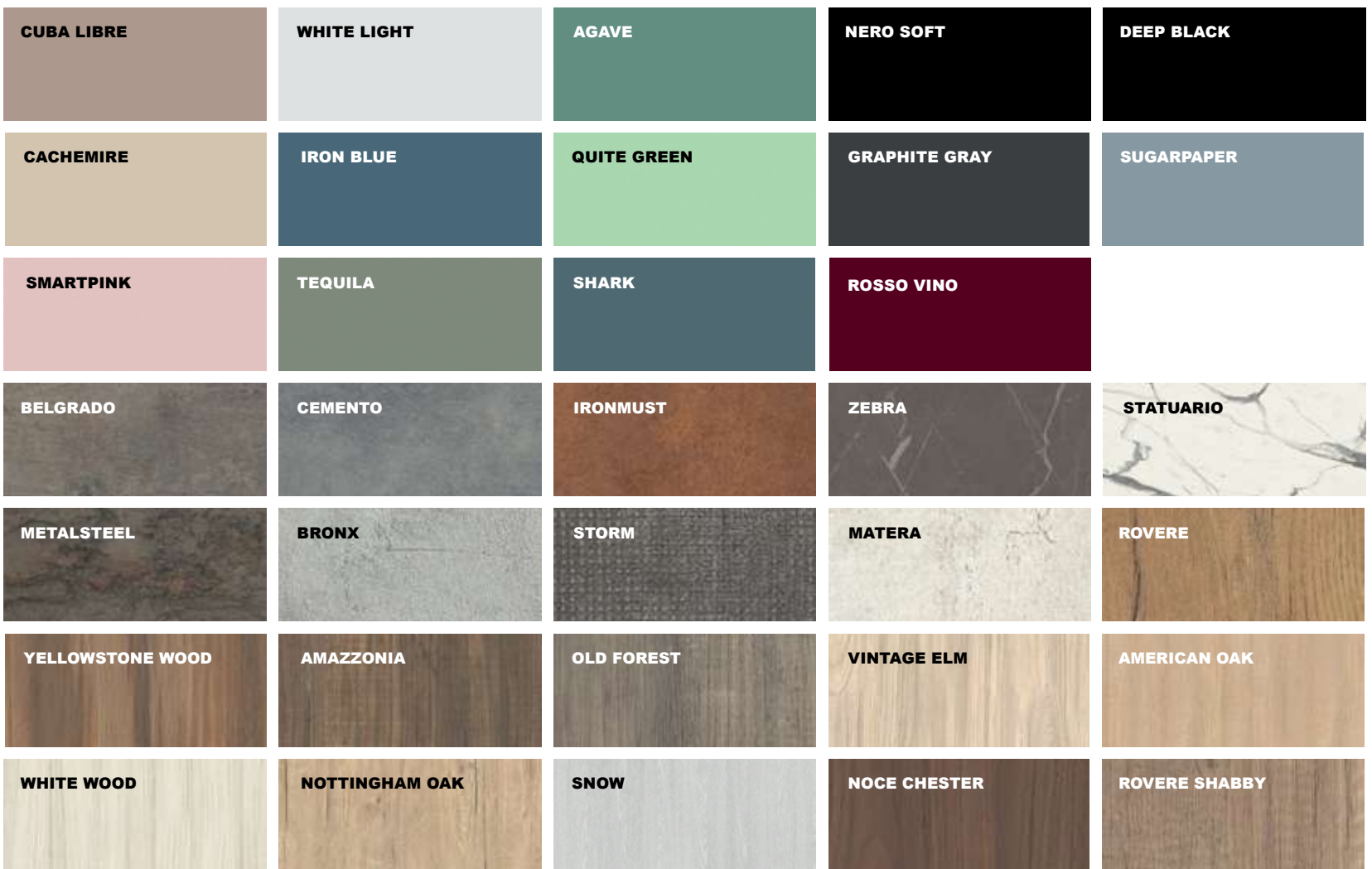
PVC LAMINATO MILLERIGHE

RIBBED LAMINATED PVC



LAMINATO

LAMINATED



BANCALINE

COUNTERTOPS

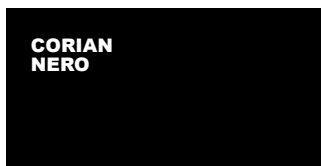
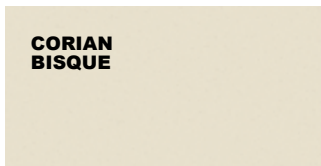
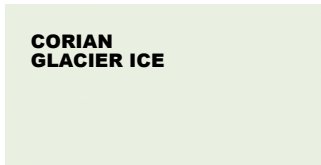
SINTETICO DI MARMO

SYNTHETIC MARBLE



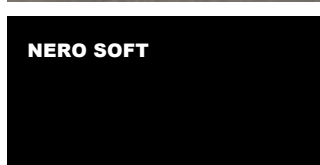
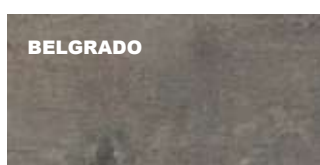
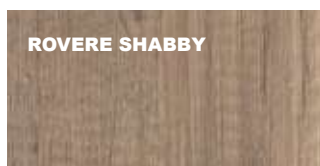
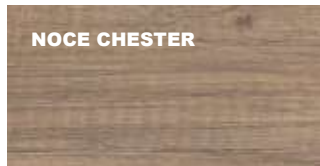
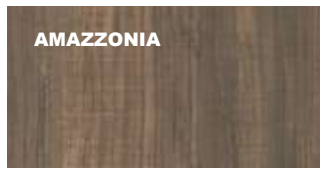
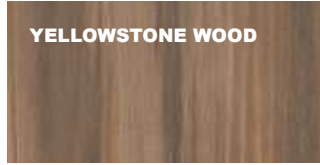
SOLID SURFACE (OPTIONAL)

SOLID SURFACE (OPTIONAL)



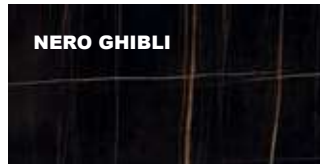
LAMINATO LEGNO

WOOD-LOOK LAMINATE



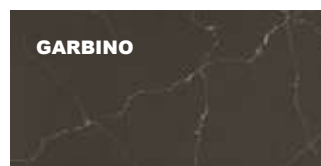
GRES CERAMICO (OPTIONAL)

CERAMIC STONEWARE (OPTIONAL)



SINTETICO DI QUARZO (OPTIONAL)

SYNTHETIC QUARTZ (OPTIONAL)





SIFA si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

SIFA reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice.

SIFA se réserve le droit de modifier les produits présentés dans ce catalogue à tout moment et sans préavis.

SIFA behält sich das Recht vor, die in diesem Katalog gezeigten Produkte jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.

SIFA se reserva la facultad de aportar modificaciones a los productos que figuran en este catálogo en cualquier momento y sin previo aviso.


M A D E I N I T A L Y

SIFA[®] divisione di Frigomeccanica

Sede: Via del Progresso, 10 - 64023 Mosciano S. Angelo (TE) - Italy - Tel. +39 085 80793

Unità locale: Via Albertario, 71 - 61032 Bellocchi Pesaro (PU) - Italy - Tel. +39 0721 1850052 - www.sifaitaly.it info@sifaspa.it