

Esedra

Segui il filo dell'esposizione
Follow the exhibition thread

design Makio Hasuike & Co



La vetrina per **Gelato e Pasticceria** Esedra è il perfetto equilibrio tra **leggerezza, trasparenza e funzionalità**. Le sue linee morbide arredano lo spazio, eliminando ogni barriera tra il consumatore e le creazioni esposte. Grazie all'impiego delle **esclusive tecnologie Ifi** e all'utilizzo del **gas naturale R290**, Esedra offre **performance eccellenti** in termini di conservazione, risparmio energetico e tutela dell'igiene.

*The Esedra Gelato and Pastry display case is the perfect balance of **lightness, transparency, and functionality**. Its soft lines elegantly furnish the space, removing any barriers between the consumer and the creations on display. Thanks to the **exclusive Ifi technologies** and the use of **natural gas R290**, Esedra offers **excellent performance** in terms of preservation, energy efficiency, and hygiene safeguarding.*

illuminazione
uniforme e diffusa:
LED 4000K

Uniform and
diffuse lighting:
4000K LED

Continuità estetica:
allineamento fronte e
fianco

*Aesthetic continuity:
aligned front and
sides*

Linea elegante: pinza
nascosta

*Elegant line: hidden
clamp*



Migliore visibilità:
posizione ottimizzata
delle mensole

*Improved visibility:
optimized shelf
positioning*

- **Massima visibilità, anche da lontano:** esposizione a filo e prodotti più vicini agli occhi di chi guarda, senza barriere visive.
- **Armonia espositiva sempre perfetta:** ideale anche per integrare diversi tipi di servizio in una soluzione continua ed elegante.
- **Castello vetri completamente in vetrocamera:** vetro frontale curvo riscaldato con fili di tungsteno e vetri laterali piroclitici e temperati.
- **Ergonomia e design compatto:** la struttura, progettata per un servizio agevole, offre un equilibrio perfetto tra funzionalità e minimo ingombro.
- **Tecnologie esclusive Ifi:** soluzioni avanzate a supporto dei Professionisti.
- **Tutela della salute:** interno vasca in lamiera antibatterica, autosanificante e antimuffa che contribuisce al mantenimento delle condizioni ideali di igiene.
- **Grande personalizzazione estetica:** due tipi di basamento e un'ampia gamma di finiture estetiche, sia per l'interno che per l'esterno della vetrina.
- **Connessione smart:** la predisposizione per il sistema digitale Galileo, My connected Guardian Angel, permette di monitorare e gestire la vetrina anche da remoto.
- **Facile manutenzione:** il filtro condensatore è accessibile senza l'uso di utensili, semplificando la manutenzione ordinaria.

- **Maximum visibility, even from a distance:** flush display and products closer to the viewer's eyes, with no visual barriers.
- **Flawless display harmony:** ideal for integrating multiple services into a single, continuous, and refined design.
- **Fully double-glazed display case:** curved heated front glass with tungsten wires, and pyrolytic and tempered side glass panels.
- **Ergonomic and compact design:** the structure, designed for ease of service, offers a perfect balance between functionality and space efficiency.
- **Exclusive Ifi technologies:** advanced solutions to support professionals.
- **Health protection:** the antibacterial, self-cleaning, and mold-resistant internal steel tank helps maintain ideal hygiene conditions.
- **Extensive aesthetic customization:** two types of base and a wide range of aesthetic finishes, both for the interior and exterior of the showcase.
- **Smart connection:** the predisposition for the Galileo digital system, My connected Guardian Angel, allows remote monitoring and management of the display case.
- **Easy maintenance:** the condenser filter is accessible without the use of tools, simplifying routine maintenance.

Tecnologie esclusive. Il sistema di refrigerazione ventilata con **doppio evaporatore** e il flusso sopraelevato dell'aria, insieme alle tecnologie Ifi, proteggono la qualità dei tuoi alimenti, riducono il consumo energetico e tutelano il tuo benessere e quello dei tuoi clienti.

Exclusive technologies. The ventilated refrigeration system with a double evaporator and elevated air flow, combined with Ifi technologies, protects the quality of your food, reduces energy consumption, and ensures the well-being of both you and your customers.



• **HCS (Hi-Performance Closure System)** disponibile con scorrevoli con maniglia integrata. Il sistema, con l'aiuto di un sensore, rileva il tempo effettivo di apertura della vetrina riducendo gli sbrinatori al minimo necessario, con importanti vantaggi per la qualità del gelato, l'efficienza energetica e l'igiene.

• **HCS (Hi-Performance Closure System)** available with sliding doors with integrated handles. The system, with the help of an integrated sensor, detects the actual opening time of the display case, reducing defrosting to the bare minimum, offering significant advantages for the quality of the gelato, energy efficiency, and hygiene.



• **Hybrid Cooling Technology** (a richiesta) tecnologia brevettata Ifi con doppia sorgente di refrigerazione che mantiene il freddo continuo durante lo sbrinatorio, evitando shock termici e preservando l'aspetto e le caratteristiche organolettiche del gelato.

• **Hybrid Cooling Technology** (on request): patented Ifi technology with dual refrigeration sources that maintain continuous cooling during defrosting, avoiding thermal shock and preserving the appearance and organoleptic characteristics of the gelato.



• **Acoustic comfort system** riduce rumore e vibrazioni della vetrina, abbattendo l'emissione sonora (dba) per un ambiente di lavoro confortevole e accogliente. L'uso del gas refrigerante R290 contribuisce a rendere la vetrina ancora più silenziosa.

• **The Acoustic comfort system** reduces noise and vibrations from the showcase, lowering sound emissions (dba) for a comfortable and welcoming work environment. The use of R290 refrigerant gas further contributes to making the display case even quieter.



> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 3

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

> SERVIZI / SERVICES

Gelato	-18°C; -2°C
Gelato/Pasticceria	-18°C; -2°C/+4°C; +8°C
Pasticceria	+4°C; +8°C
mensola superiore	non refrigerata
mensola inferiore	+8°C; +12°C
Gelato	-0.4°F; +28.4°F
Gelato/Pastry	-0.4°F; +28.4°F/+39.2°F; +46.4°F
Pastry	+39.2°F; +46.4°F
upper shelf	not refrigerated
lower shelf	+46.4°F; +53.6°F

> MISURE / SIZE

mm	inches
H 1171(VBC)/1351(VAC)	H 46.10"(VBC)/53.14"(VAC)
L 1250/1750/2250 (fianchi inclusi)	L 49.21"/68.89"/88.58" (sides included)
P 1005	P 39.56"

> GAS / GAS

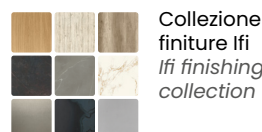
Motore incorporato R290
 Motore remoto R452A
 Built-in condensing unit R290
 Remote condensing unit R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY CLASS



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

> FINITURE / FINISHING



Collezione finiture Ifi
 Ifi finishing collection

Laccato a campione
 Laquered according to sample

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



Ifi S.p.A. | Strada Selva Grossa, 28/30 | 61010 Tavullia (PU) - Italy | Ita +39 0721 20021 | Exp +39 0721 200208 | info@ifi.it | export@ifi.it | ifi.it

Ifi 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 changes to the products illustrated in this catalogue at any time without prior notice. The finishes reproduced in this catalogue are indicative of inevitable differences due to typographical reproduction.

Scopri di più/
 Find out more

