



design Makio Hasuike & Co

Orama

Beyond Perspective
Au-delà de la perspective



GELATO

PISTACCHIO • FONDENTE
MENTA CIOCCOLATO • COOKIE
CHEESECAKE • MANDORLA
FRUTTI DI BOSCO • RIBES
AMARETTO • STRACCIATELLA
CIOCCOLATO • NOCCIOLA
TORRONE • MANDORLA
KINDER • PANNA COTTA
CARAMELLO • FRAGOLA
TOCINO • YOGURT
PANNA • TIRAMISU
VANIGLIA • MASCARPONE

è Orama.



Welcome to Orama World Bienvenue à Orama

The Orama display case for **Gelato, Pastry, and Pralines** offers a **new point of view** to admire your creations, **free of barriers**. Orama's modern and elegant design fits perfectly into any space, enhancing it and transforming the display experience into a true element of style. With **high refrigeration standards**, the use of **exclusive patented technologies**, and the adoption of **R290 gas**, Orama provides a combination that protects food, optimizes energy efficiency, and respects the environment for superior and sustainable quality.

La vitrine à **Glaces, Pâtisseries et Chocolaterie** Orama offre un **nouveau point de vue** pour admirer vos créations, sans barrières. Le design moderne et élégant d'Orama s'intègre parfaitement dans l'espace, le valorise et transforme l'expérience d'exposition en un véritable élément de style. Des **normes de réfrigération élevées**, l'utilisation de **technologies exclusives et brevetées** et l'utilisation du **gaz R290** offrent une combinaison qui protège les aliments, optimise l'efficacité énergétique et respecte l'environnement, pour une qualité supérieure et durable.



Express Your Talent Montrez votre talent

Orama's design enhances your creations, inviting customers to be captivated even before tasting. The **inclined front glass** and flush display ensure products are visible even from a distance. The showcase structure is designed to offer uncompromised transparency: the **self-supporting glass frame** is entirely composed of **pyrolytic, heated, and tempered glass**, both **front and side**, ensuring maximum protection from condensation and high energy efficiency. The **4000K LED** lighting, uniform and diffused, highlights colors and details, while the shelves for **Pastry service** enhance your specialties, ensuring impeccable presentation.

Le design d'Orama met en valeur vos créations, invitant les clients à se faire plaisir avant même de les goûter. L'**inclinaison de la vitre** frontale et l'affleurement des bacs à celle-ci permettent aux produits d'être visibles de loin. La structure de la vitrine est conçue pour offrir une transparence sans compromis : le **vitrage autoportant à double vitrage** est entièrement composé de verre **pyrolytique, chauffé et trempé**, tant à l'**avant** qu'à l'**arrière**, ce qui garantit une protection maximale contre la condensation et une grande efficacité énergétique. L'éclairage **LED 4000K**, uniforme et diffus, met en valeur les couleurs et les détails, tandis que les étagères du **service de Pâtisserie** mettent en valeur vos spécialités, garantissant une présentation impeccable.



Elegant silk-screen printing on side glasses
Séigraphie élégante sur les panneaux latéraux



Worktop D 4.72"
(10.72" on request)
Plan de travail D 120 mm
(270 mm sur demande)

Make up your Orama À chacun sa Orama

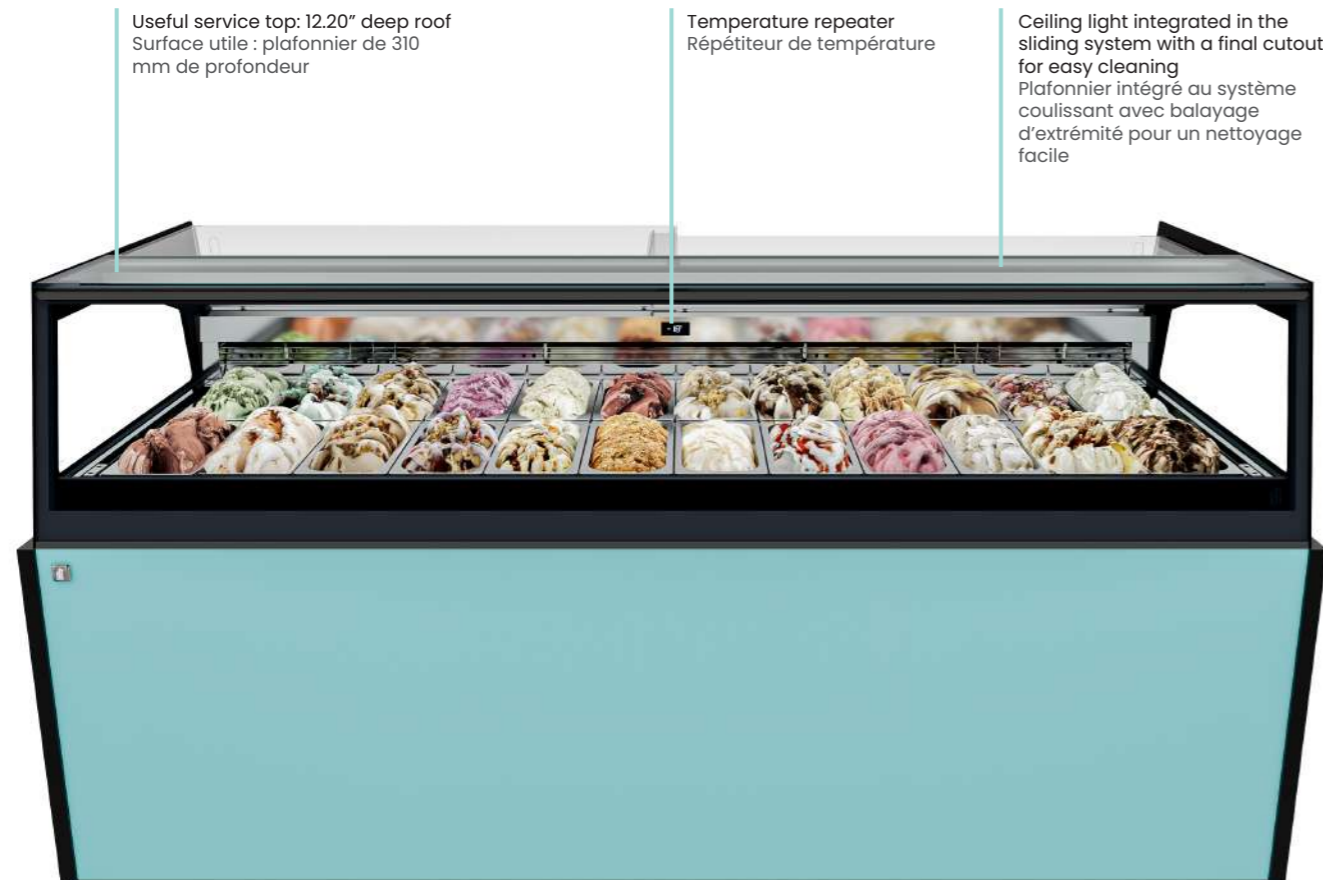
Choose from several customization options:

- **Two types of bases** either low or high customizable with bespoke lacquer finishes.
- **Glass structure** available in high straight glass (VAD) or low straight glass (VBD) versions.
- **HCS**, rear closure system with sliding doors or **HCS PRO** version with panel
- **Hybrid Cooling Technology**, Ifi's patented dual-source refrigeration system that maintains continuous cold during defrosting, avoiding thermal shock and preserving the appearance and organoleptic qualities of gelato.

Plusieurs options de personnalisation sont possibles :

- **Deux types de base** basse ou haute peinte selon votre choix.
- **Vitrage droit** en version haut (VAD) ou bas (VBD).
- **HCS**, système de fermeture arrière avec plexis coulissants ou version **HCS PRO** avec panneau.
- **Hybrid Cooling Technology**, technologie brevetée de réfrigération à double source Ifi qui maintient un froid continu pendant le dégivrage, évitant ainsi les chocs thermiques et préservant l'aspect et les caractéristiques organoleptiques de la crème glacée.

Perfection is in the details La perfection est dans les détails



Useful service top: 12.20" deep roof
Surface utile : plafonnier de 310 mm de profondeur

Temperature repeater
Répétiteur de température

Ceiling light integrated in the sliding system with a final cutout for easy cleaning
Plafonnier intégré au système coulissant avec balayage d'extrémité pour un nettoyage facile

Freshly made Comme à peine faits

The quality of gelato and pastry creations depends on the ingredients and preparation techniques, but also on the ability to preserve them perfectly, maintaining taste, texture, and appearance. Orama is designed to ensure all this, thanks to an advanced **ventilated refrigeration system with a double evaporator and elevated airflow** for uniform cold distribution. **Exclusive Ifi technologies** like the HCS system complete the picture, and combined with the use of **R290 gas**, contribute to energy savings, making Orama a sustainable and efficient choice. **HCS (Hi-Performance Closure System)**: the high-performance rear closure system detects the actual opening time of the display case, minimizing defrost cycles, with significant benefits for **Gelato quality, energy efficiency, and hygiene**. In the **HCS PRO** version, the showcase can keep gelato inside even when the shop is closed. In **Pastry service**, the refrigeration system ensures ideal humidity at 70%. **Esedra Praline**, equipped with humidity control, can be converted into Pastry service.

La qualité des créations glacées et pâtisseries dépend des ingrédients et des techniques de préparation, mais aussi de la capacité à les conserver de la meilleure façon possible, en gardant intactes la saveur, la texture et l'apparence. Orama est conçue pour garantir tout cela, grâce à un système avancé de **réfrigération ventilée avec double évaporateur et flux d'air aérien** pour une distribution uniforme du froid. Les **technologies exclusives d'Ifi**, comme le système HCS, complètent le tableau et, avec l'utilisation du **gaz R290**, contribuent aux économies d'énergie, faisant d'Orama un choix durable et efficace. **HCS (Hi-Performance Closure System)** : le système de fermeture arrière à haute performance détecte le temps réel d'ouverture de service, réduisant le dégivrage au minimum nécessaire, avec des avantages importants pour **la qualité de la Glace, l'efficacité énergétique et l'hygiène**. Dans la version **HCS PRO**, la vitrine conserve la glace à l'intérieur même lorsque le magasin est fermé. Dans le **service de Pâtisserie**, le système de réfrigération garantit une humidité idéale de 70 %. La **version Praline** de Esedra, équipée d'un système de contrôle de l'humidité, peut être convertie en service de Pâtisserie.

Every element of Esedra is designed to provide a superior level of finish and meticulous attention to detail:

- **Compact Design.** The compact structure of the showcase (only D 998 mm) offers the perfect balance between working ergonomics and space optimization.
- **Visual rhythm.** Visual continuity even between modular units with different services.
- **Clean lines.** Alignment between the front and side paneling.
- **Health protection.** The inner tub is made of antibacterial, self-sanitizing, and mold-resistant sheet metal.
- **Acoustic Comfort.** Ifi's Acoustic Comfort System reduces noise and vibrations through specific technological solutions. The use of R290 gas further reduces sound emissions to just 56 dBA (decibel).
- **Easy maintenance.** The condenser features a removable filter, easily accessible without tools. Cleaning is simple and convenient, with the option to rinse it under the tap.

Chaque élément d'Esedra est conçu pour vous offrir un niveau de finition supérieur et une attention maximale aux détails:

- **Conception compacte.** La structure compacte de la vitrine (seulement P 998 mm) offre un équilibre parfait entre l'ergonomie de travail et l'optimisation de l'espace.
- **Rythme visuel.** Continuité visuelle même entre les modules canalisés avec des services différents.
- **Lignes épurées.** Alignement entre les panneaux avant et latéraux. Protection de la santé. L'intérieur de la cuve est en tôle antibactérienne, autonettoyante et anti-moisissure.
- **Confort acoustique.** Le Acoustic comfort System d'Ifi réduit le bruit et les vibrations grâce à des mesures technologiques spécifiques. L'utilisation du gaz R290 contribue également à réduire les émissions sonores, jusqu'à 56 dBA (decibel).
- **Entretien facile.** Le condenseur est équipé d'un filtre amovible facilement accessible sans outils. Le nettoyage est simple et pratique, avec la possibilité de le laver sous le robinet.





People-centric
innovation

GALILEO

Predisposta per/Preparada para
GALILEO My connected Guardian Angel

Gas
R290



HCS rear closure system with sliding doors
Système de fermeture arrière avec plexis coulissants HCS



HCS PRO rear closure system with panel
Système de fermeture arrière avec panneau HCS PRO



Removable and easily accessible compressor filter
Filtre du compresseur amovible et facilement accessible



Optimised shelves position
Positionnement optimisé des étagères

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 4

Gelato	+95°F - 60% R.H.
Pastry	+95°F - 60% R.H.
Pralines	+95°F - 60% R.H.
Glace	+35°C - 60% H.R.
Pâtisserie	+35°C - 60% H.R.
Chocolaterie	+35°C - 60% H.R.

> SERVICES / SERVICES

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	+16.4°F; +53.6°F
Pralines/Pastry	+57.2°F; +64.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Glace	-18°C; -2°C
Glace/Pâtisserie	-18°C; -2°C / +4°C; +8°C
Pâtisserie	+4°C; +8°C
étagères supérieur	no réfrigérées
étagères inférieur	+8°C; +12°C
Chocolaterie/Pâtisserie	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C

> GAS / GAZ

Built-in condensing unit R290
Remote condensing unit R452A
Moteur incorporé R290 ou R452A
Moteur à distance R452A

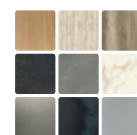
> ENERGY CLASS / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



> SIZE / MESURES

inch	mm
H 46.10" (VBD) / 53.18" (VAD)	H 1171 (VBD) / 1351 (VAD)
L 47.63" / 67.32" / 87.00"	L 1210 / 1710 / 2210
(sides includes)	(côtés inclus)
P 39.29" (sliding doors)	P 998 (plexis coulissants)
41.92" (panel)	1065 (panneau)

> FINISHING / FINITIONS



Ifi finishing
Collection
Collection
de finitions
Ifi



Laquered
according to
sample
Laqué selon
échantillon

On request, customizable finishes as desired.
Possibilité de personnalisation à la demande du client.

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

Designed, engineered and
manufactured in Italy
Dessinée, conçue et
produite en Italie



ADI MEMBER



Ifi reserves the right to make modifications to the products shown in this catalogue at any time without prior notice. The finishes 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 de couleur inévitables dues à la reproduction typographique.

Copyright - Ifi S.p.A. - Tavullia Italy, 01/2025 - All right reserved. Tout droits réservés