



Sam80 Air

Perfect for all seasons
Parfaite pour toutes les saisons





è Sam80 Air.



Welcome to Sam80 Air world Bienvenue à Sam80 Air

The wide range of services and configurations of **Sam80 Air**, combined with its compact design, allow you to vary the offer of the venue being sure of always excellent preservation and sustainable refrigeration, also thanks to the use of **R290 gas**. The design is studied to offer **great visibility** to food products, enhancing them in every season: from **Gelato** to **Pastry** and **Pralines**, from **Cold snack** to **Dry hot Snack** service up to to **Bain-marie**, also in convertible versions. Sam80 Air, a versatile showcase for creations always in the spotlight.

La large gamme de services et de configurations de **Sam80 Air**, combinée à son design compact, vous permet de varier l'offre de votre local avec la sécurité d'une excellente conservation toujours excellente et une conservation durable, grâce aussi à l'utilisation du **gaz R290**. Le design est étudié pour offrir une **grande visibilité** aux aliments, en les mettant en valeur en toutes les saisons : de la **Glace** à la **Pâtisserie** et aux **Pralines**, du **Snack froid** au **Snack chaud sec**, jusqu'à la cuisson au **Bain-marie**, également en version convertible. Sam80 Air, une vitrine polyvalente pour des créations toujours sous les feux de la rampe.

Freshly made Comme à peine faits

Ventilated refrigeration, rapid differential defrost and double evaporator in the Gelato and Gelato/Pastry service guarantee the utmost quality of food. The exclusive **HCS (Hi-Performance Closure System)**, aided by an integrated sensor, minimises the number of defrosts based on the actual time the display case is open, limiting the entry of external air to serving times only, ensuring higher **quality gelato** preservation, **hygiene** and **energy savings**.

La Réfrigération ventilée, le dégivrage rapide différentiel et le double évaporateur, dans le modèle Glaces et Glaces/Pâtisserie, garantissent un soin maximal pour les aliments. Le système de fermeture arrière exclusif à haute performance **HCS (Hi-Performance Closure System)**, à l'aide d'un capteur intégré, minimise le nombre de dégivrages en fonction du temps d'ouverture réel de la vitrine et limite la pénétration d'air extérieur uniquement au moment du service, au profit de la **qualité** de conservation des glaces, de l'**hygiène** et de l'**économie d'énergie**.



HCS system
Système HCS

Express your talent Montrez votre talent

In the Sam80 Air, the raised horizontal display makes the most of your specialities, positioning them at the ideal height for immediate visibility. The minimalist glass structure, with a 90° self-supporting laminated front glass, with double differential heating, lends lightness to the Sam80 Air cabinet. The pyrolytic, heated and tempered **double glazing sides** free the display case of condensate, allowing exceptional transparency. The look of the display is enhanced by the even and diffused **LED lighting**, also on the shelves, where available.

Dans le Sam80 Air, le plan horizontal surélevé met en valeur vos spécialités, en les positionnant à la hauteur idéale pour une visibilité immédiate. Le châssis verres minimaliste, avec une structure autoportante à 90° et un verre frontal feuilleté, avec un double chauffage différentiel, confère de la légèreté à la structure du Sam80 Air. Les **double vitrages latéraux** pyrolytiques, chauffés et en verre trempé libère la vitrine de la condensation au profit d'une grande transparence. L'exposition est privilégiée grâce à l'**éclairage LED** uniforme et diffus, également sur les étagères, le cas échéant.





Cold/hot snack
Snacks froids/chauds

Make up your Sam80 Air À chacun sa Sam80 Air

Choose from the many possible customisations.

- Ducting: with upright in clear methacrylate for same-service display cases, or side-by-side for display cases with different services.
- Glass frame type:
 - low straight glass (VBD) H 1200 mm / 47.24" (0 or 1 shelf depending on services);
 - high straight glass (VAD) H 1350 mm / 53.14" (0 to 2 shelves depending on services);
- Extendable work top from 90 mm to 150 mm.
- EVC Smart System for energy and cost savings (Pastry service).
- Hidden wheels integrated directly into the structure.
- Broad range of accessories to equip the display case: cake-holder tank; gelato stick holder; individual portions.

Choisissez parmi les nombreuses possibilités de personnalisation.

- Canalisation : avec montant en méthacrylate transparent pour les vitrines avec le même modèle, ou assemblage côte-à-côte pour vitrines avec modèles différents.
- Types de structures en verre :
 - vitres basses droites (VBD) H 1200 mm (0 ou 1 étagère en fonction des modèles offerts) ;
 - vitres hautes droites (VAD) H 1350 mm (de 0 à 2 étagères en fonction des modèles offerts) ;
- Plan de travail extensible de 90 mm à 150 mm.
- Système EVC Smart pour des économies d'énergie et de coûts (service Pâtisserie).
- Roues rétractables intégrées directement dans la structure.
- Large gamme d'accessoires pour équiper la vitrine : plateau à pâtisseries ; support pour cônes à glace ; portions individuelles.

-18°C < CONVERTIBLE > +4°C
-0.4°F < > +39.2°F



Gelato/Pastry
Glace/Pâtisserie



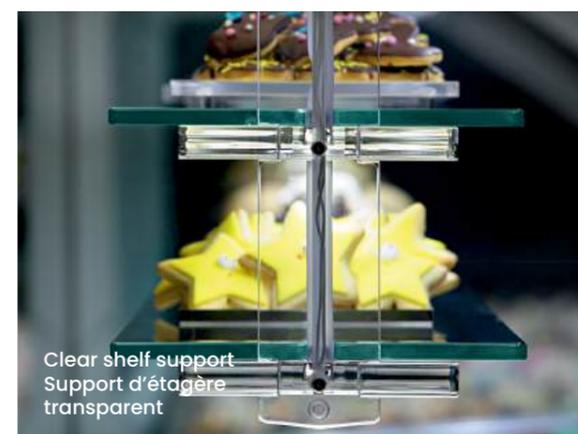
Perfection is in the details La perfection est dans les détails



Reduced depth - just 1003 mm
Profondeur réduite - seulement 1003 mm



Large serving surface
Vaste plan de service



Clear shelf support
Support d'étagère
transparent



Heated shelf
(Dry hot snack)
Étagère réchauffée
(Snacks chauds secs)

Every element of Sam80 Air is designed to offer a superior finish and maximum attention to detail.

- The shelf support in transparent methacrylate promotes lightness and visibility.
- The refrigerated display deck:
 - removable and adjustable in 6 positions, allows for personalized display (Pastry and Praline services);
 - lifted by gas pistons, it allows easy access to the refrigeration area (hot/cold snack service).
- The rear closure with sliding doors with integrated handles allows for convenience and simplicity of cleaning.
- The 40° opening angle of the front glass facilitates cleaning operations.
- The condenser is equipped with a removable filter, easily accessible without the use of tools. Cleaning it is simple and practical, with the possibility of washing it comfortably under the tap.
- The practical sliding surface supporting the condensing unit facilitates extraction during maintenance operations.
- In the Pastry service, Ifi's EVC Smart System, designed to reduce consumption compared to traditional self-evaporating systems, guarantees energy savings in line with the high efficiency standards required by the European Ecodesign Directive.

Chaque élément de Sam80 Air est pensé pour vous offrir un niveau supérieur de finition et un soin maximal accordé aux détails.

- Le support d'étagère en méthacrylate transparent favorise la légèreté et la visibilité.
- La tablette réfrigérée :
 - amovible et réglable en 6 positions, permet une présentation personnalisée (services de Pâtisserie et de Praline) ;
 - relevable au moyen de pistons à gaz, permet d'accéder facilement à la zone réfrigérée (service de Snacks chauds/froids).
- La fermeture arrière coulissante avec poignées intégrées, permet une praticité et une facilité de nettoyage.
- L'angle d'ouverture de 40° de la vitre frontale facilite les opérations de nettoyage.
- Le condenseur est équipé d'un filtre amovible, facilement accessible sans outil. Le nettoyage est simple et pratique, avec la possibilité de le laver sous le robinet.
- La concrète planche coulissante à la base du moteur permet de l'enlever facilement pour l'entretien.
- Dans le service de pâtisserie, le système EVC Smart d'Ifi, conçu pour réduire la consommation par rapport aux systèmes traditionnels d'évaporation des condensats, garantit des économies d'énergie conformes aux normes d'efficacité élevées de la directive européenne Ecodesign.



People-centric
innovation

GALILEO

Set for/pré-équipée pour
GALILEO My connected Guardian Angel

Gas
R290



Praline service
Service Praline

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 4

Gelato	+95°F - 60% R.H.
Pastry	+86°F - 55% R.H.
Glace	+35°C - 60% H.R.
Pâtisserie	+30°C - 55% H.R.

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 3

Pastry (refrigerated shelf)	+77°F - 60% R.H.
Pâtisserie (étagères réfrigérées)	+25°C - 60% H.R.

> SERVICES / SERVICES

Gelato	-28.4°F; -0.4°F
Gelato/Pastry	-28.4°F; -0.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Pastry	+39.2°F; +46.4°F
Pastry with refrigerated shelf VAD	+39.2°F; +46.4°F +46.4°F; +53.6°F
Praline/Pastry	+57.2°F; +64.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Cold/hot snack	+39.2°F; +46.4°F / +176°F
Dry hot snack	+176°F
Bain-marie	+176°F

Glace	-18°C; -2°C
Glace/Pâtisserie	-18°C; -2°C / +4°C; +8°C
Pâtisserie	+4°C; +8°C
Pâtisserie étagères réfrigérées VAD	+4°C; +8°C +8°C; +12°C
Praline/Pâtisserie	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C
Snack froid/chaud	+4°C; +8°C / +80°C
Snack chaud sec	+80°C
Bain marie	+80°C

> SIZE / MESURES

inches	mm
H 47.24" VBD/53.14" VAD	H 1200 VBD/1350 VAD
L 44.52"/64.21"/83.89" (sides included)	L 1131/1631/2131 (côtés inclus)
D 39.48"	P 1003
End corners: LH/RH	Angles terminaux: G/DR
VBD (Low straight glass)	VBD (Vitres basses droites)
VAD (High straight glass)	VAD (Vitres hautes droites)

> ENERGY LABEL / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



> CERTIFICATION



Sam80 is ETL certified for
Gelato, Gelato/Pastry,
Pastry, Praline Service.

> GAS / GAZ

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

> FINISHING / FINITIONS



Ifi finishes
collection
Collection
de finitions Ifi



Lacquered
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*



ADIMEMBER



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 printing reproduction cause 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 et peuvent varier en couleur en raison de différences de reproduction typographique.

Copyright - Ifi S.p.A. - Tavullia Italy, 01.2025 - All rights reserved. Tous droits réservés