



reddot design award
winner 2012



product
design award
2012



LUNETTE SERVIZI

LUNETTE È UNA VETRINA TECNICAMENTE ALL'AVANGUARDIA ED ESTETICAMENTE MOLTO ACCATTIVANTE. LUNETTE È DISPONIBILE IN 3 MODULI LINEARI (1125, 1625, 2125) NEI SERVIZI GELATO, 4 STAGIONI, PRALINERIA/PASTICCERIA, SNACK FREDDO E CALDO SECCO, 2 DIVERSE CHIUSURE POSTERIORI E NUMEROSI ATTREZZAGGI, PER UN'ESTREMA VERSATILITÀ DI IMPIEGO.

GELATO

Gelato
Gelato
Gelato
Gelato



4 STAGIONI (GELATO/PASTICCERIA)

4 Seasons (gelato/pâtisserie)
4 Saisons (gelato/ pâtisserie)
4 Jahreszeiten (Gelato/Konditorei)
4 Estaciones (gelato/pastelería)



PASTICCERIA

Pastry
Pâtisserie
Konditorei
Pastelería



PRALINERIA/ PASTICCERIA

Praline/pastry
Pralines/pâtisserie
Pralinen/Konditorei
Pralinería/pastelería



SNACK FREDDO

Cold Snack
Snacks froids
Kalter Snack
Snack Frío



CALDO SECCO

Dry heat
Chaleur sèche
Trockene Wärme
Calor seco



SERVICES - Lunette is a technically advanced display case as well as aesthetically very appealing. Lunette is available in 3 linear units (44.29", 63.97" and 83.66") in the Gelato, 4 Seasons, Pastry, Praline/Pastry, Cold Snack and Dry Heat service units, with 2 different rear closures, and a host of utility equipment for an all round versatile use.

SERVICES - Lunette est vitrine techniquement à l'avant-garde et esthétiquement très charmante. Lunette est disponible dans 3 modules linéaires (1125, 1625, 2125) dans les services à Gelato, 4 Saisons, Pâtisserie, Pralines/Pâtisserie, Snack Froid et Chaleur Sèche, dans 2 différentes fermetures arrière-vitrine et plusieurs équipements pour une extrême versatilité d'emploi.

AUSFÜHRUNGEN - Lunette ist eine Vitrine auf dem neuesten Stand der Technik und ästhetisch von ansprechendem Design. Lunette ist in 3 Linearmodulen (1125, 1625, 2125) als Gelato-Vitrine, 4 Jahreszeiten-Vitrine, Konditorei-Vitrine, Pralinen/Konditorei- Vitrine, Kalter Snack und Vitrine für trockene Wärme mit 2 unterschiedlichen rückseitigen Schließpaneelen und zahlreichen Ausstattungen für eine äußerst umfangreiche Einsatzmöglichkeit erhältlich.

SERVICIOS - Lunette es una vitrina técnicamente vanguardista y estéticamente muy fascinante. Lunette está disponible en 3 módulos lineales (1125, 1625, 2125), en los servicios Gelato, 4 Estaciones, Pastelería, Pralinería/pastelería, Snack Frío y Calor Seco, 2 diferentes cierres traseros y numerosos equipamientos, para una extremada versatilidad de empleo.



SISTEMA DI CHIUSURA HCS

HCS CLOSURE SYSTEM / SYSTÈME DE FERMETURE HCS
VERSCHLUSSSYSTEM „HCS“ / SISTEMA DE CIERRE HCS

1 IL PANNELLO POSTERIORE, AGILE ED ERGONOMICO DA MANEGGIARE PER TUTTI NEL SUO SCORRIMENTO VERSO L'ALTO E VERSO IL BASSO, È PIÙ PRATICO. APERTO, CONSENTE A PIÙ OPERATORI CONTEMPORANEAMENTE DI LAVORARE IN TOTALE COMFORT, CON LA MASSIMA EFFICIENZA.

The back panel, which is quick and easy to handle by everyone as it slides up and down, is more practical. When open, it allows several operators to work at the same time in total comfort and with maximum efficiency.

Ergonomique et coulissant aisément vers le haut et vers le bas, le panneau arrière s'avère plus pratique. Ouvert, il permet à plusieurs opérateurs de travailler simultanément avec un confort total et une efficacité maximale.

Das rückwärtige Paneel ist äußerst bedienungsfreundlich, weil es von jedermann mühelos und ergonomisch nach oben und unten bewegt werden kann. Wenn es offen ist, können mehrere Personen gleichzeitig bequem und hocheffizient arbeiten.

El panel posterior, práctico y ergonómico de manejar para todos gracias a su deslizamiento arriba y abajo, es más práctico. Cuando está abierto permite trabajar a la vez a varios operadores cómodamente y con la máxima eficiencia.

2 GRAZIE AL NUMERO DI SBRINAMENTI RIDOTTO (IL SISTEMA HCS ATTIVA GLI SBRINAMENTI IN BASE AL TEMPO DI EFFETTIVA APERTURA DELLA VETRINA INVECE CHE A INTERVALLI DI TEMPO PREIMPOSTATI), IL GELATO È MIGLIORE NELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NELL'ASPETTO.

Thanks to the reduced number of defrosts (the HCS system activates defrosting based on how long the display case is actually open rather than at preset intervals), the gelato is better in terms of organoleptic characteristics and appearance.

Grâce à la réduction du nombre de dégivrages (le système HCS active les dégivrages sur la base du temps effectif d'ouverture de la vitrine et non à des intervalles de temps pré-réglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organoleptiques.

Durch die geringere Anzahl von Abtauvorgängen (das HCS-System aktiviert das Abtauen je nach der tatsächlichen Öffnungszeit der Vitrine und nicht nach voreingestellten Intervallen) weist das Gelato im Hinblick auf seine organoleptischen Eigenschaften und sein Aussehen eine bessere Qualität auf.

Gracias al reducido número de desescarches (el sistema HCS activa los desescarches en función del tiempo efectivo que la vitrina permanece abierta y no a intervalos de tiempo predeterminados), el gelato es mejor en cuanto a características organolépticas y aspecto.

3 IL SISTEMA HCS ESALTA L'IGIENE: IL PANNELLO, CHE SCORRE LUNGO LA VETRINA, NON RACCOGLIE SPORCIZIA DESTINATA A FINIRE SUL GELATO IN FORMA DI CONDENSATO O PER CADUTA DIRETTA; INOLTRE, NIENTE GUIDE PER GLI SCORREVOLI O AGGANCI PER LA TENDINA, RICETTACOLI DI BATTERI, MA LINEE ESSENZIALI, FACILI DA PULIRE.

The HCS system enhances hygiene: the panel, which slides along the display case, does not collect dirt that ends up on the gelato in the form of condensate or drops directly onto it; in addition, no guides are needed for the sliding doors or hooks for the blind, which collect bacteria, but it has essential lines that are easy to clean.

Le système HCS renforce l'hygiène: le panneau, qui coulisse le long de la vitrine, reste propre de sorte que la saleté ne se dépose pas sur le gelato sous forme de condensation ou par chute directe; de plus, les guides des éléments coulissants ou les crochets du rideau, qui sont des nids à microbes, ont été éliminés pour laisser la place à des lignes essentielles faciles à nettoyer.

Das HCS-System punktet mit Hygiene: das Paneel, das entlang der Vitrine verläuft, sammelt keinen Schmutz an, der direkt oder über das Kondenswasser auf das Gelato fallen könnte; essentielle und einfach zu reinigenden Formen anstelle von Schienen oder Haken für Rollos, die einen Nährboden für Bakterien darstellen.

El sistema HCS potencia la higiene: el panel, que se desliza a lo largo de la vitrina, no recoge la suciedad destinada a acabar sobre el gelato en forma de condensación o por caída directa. Además, se acabaron las guías para las correderas y los ganchos para las cortinas, fuentes de bacterias: ahora sólo líneas esenciales fáciles de limpiar.

4 OLTRE A ESPORRE IL GELATO, LA VETRINA, A PANNELLO CHIUSO, FUNGE DA ARMADIO REFRIGERATO.

As well as displaying gelato, HCS display cases can be used as chiller cabinets.

En plus de l'exposition du gelato, la vitrine sert également d'armoire frigorifique grâce à son panneau fermé.

Neben der Ausstellung des Gelatos dient die Vitrine mit geschlossenem Paneel auch als Kühlschrank.

Además de exponer el gelato, con el panel cerrado la vitrina también tiene la función de armario refrigerado.

5 LE VETRINE CON SISTEMA HCS CONSENTONO DI RISPARMIARE* GRAZIE AL MINOR CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA, ALLA MAGGIOR DURATA DEL COMPRESSORE E ALL'ASSENZA DI USURA DEL PANNELLO (RISPETTO ALLO SCORREVOLE IN PLEXIGLAS E AL MECCANISMO DI RIAVVOLGIMENTO DELLA TENDINA).

* stimando una vita media della vetrina pari a 10 anni, la differenza di costo d'acquisto, rispetto alla stessa vetrina con chiusura tradizionale, ha un'incidenza mensile di circa 16,50 Euro. (classe climatica: 4)

Display cases with the HCS system allow savings* as they use less electricity and use the compressor for longer and the panel does not wear (compared with the Plexiglas sliding door and the blind roller mechanism).

*Based on a 10-year life expectancy, the price difference with the same display case with traditional closure system is equal to a monthly cost of €16.50. (climatic class: 4)

Les vitrines avec système HCS permettent des économies*, grâce à la réduction de la consommation d'énergie, à l'augmentation de la durée du compresseur et à l'absence d'usure du panneau (par rapport au coulissant en plexiglas et au mécanisme d'enroulement du rideau).

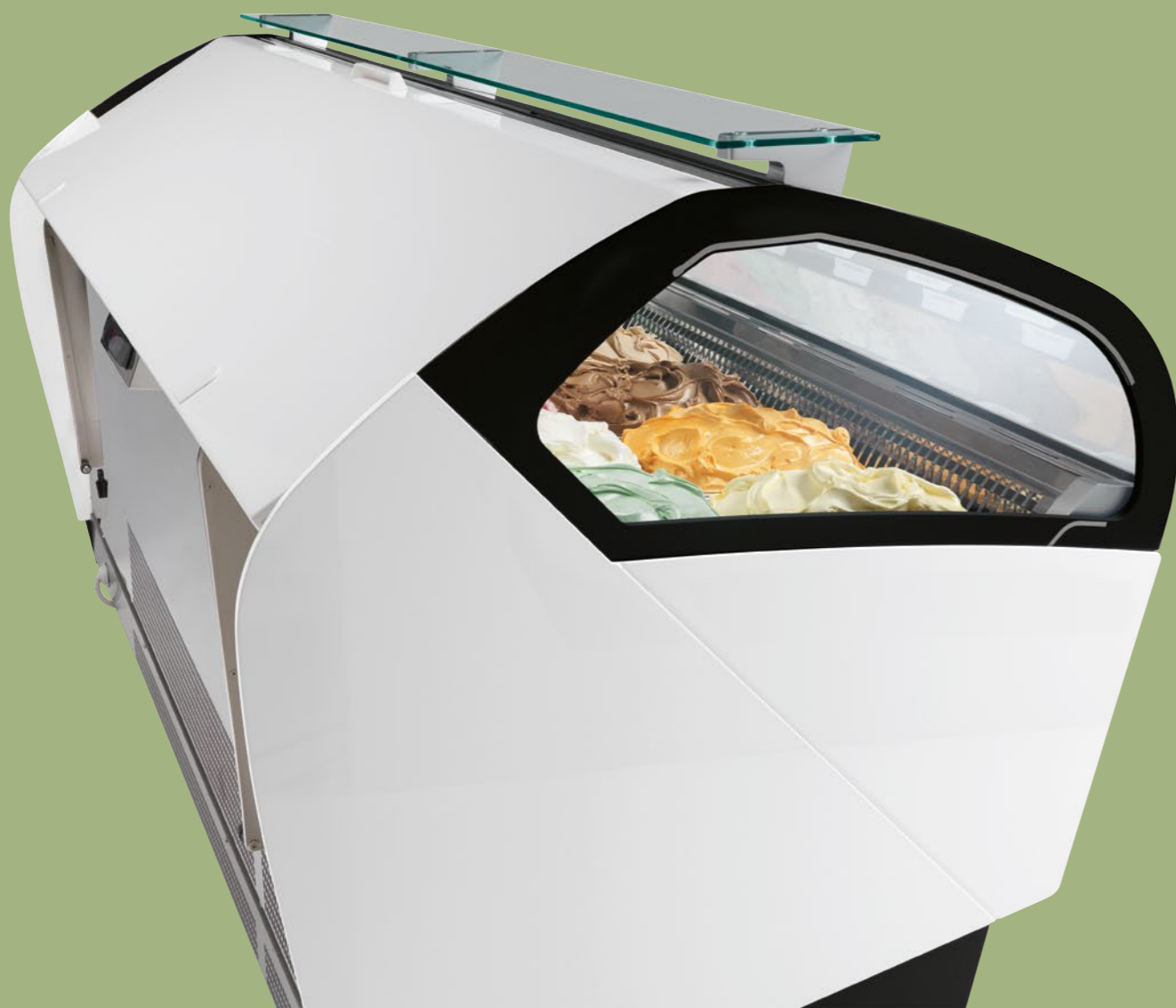
* En considérant une durée de vie moyenne de 10 ans pour la vitrine, la différence de coût d'achat, par rapport à la même vitrine avec une fermeture traditionnelle, a une incidence mensuelle d'environ 16,50 euros. (classe climatique: 4)

Vitrinen mit HCS-System ermöglichen eine Einsparung* durch ihren geringeren Energieverbrauch, die längere Lebensdauer des Kompressors und die verschleißfreie Handhabung des Paneels (im Gegensatz zu Schiebefenstern aus Plexiglas und Aufrollmechanismen von Rollos).

* Bei einer durchschnittlichen Lebensdauer der Vitrine von 10 Jahren macht der Unterschied des Kaufpreises derselben Vitrine mit herkömmlicher Schließung monatlich ca. 16,50 Euro aus. (Klimaklasse: 4)

Las vitrinas con sistema HCS permiten ahorrar* gracias al menor consumo de energía eléctrica, a la mayor duración del compresor y a la ausencia de desgaste del panel (respecto a la corredera en plexiglas y al mecanismo de enrollado de la cortina).

* Calculando una vida media de la vitrina de 10 años, la diferencia de coste de compra respecto a la misma vitrina con cierre tradicional tiene una incidencia mensual de unos 16,50 euros. (clase climática: 4)



LUNETTE GELATO





IL PROFILO SUPERIORE ACCENNA UN'ELLISSI ED È COMPLETATO DA UNA MENSOLA DI SERVIZIO (P 200 MM), UTILE PER L'APPOGGIO DELLE COPPETTE. LUNETTE È TESTATA A 35°C E 60% U.R. TEMPERATURA DI ESERCIZIO -12°C/-18°C.



The display case upper profile has a slight elliptical shape and it is complemented by a service shelf (D 7.87"), useful to lay on it the gelato bowls and cups. Lunette has been tested at 95°F and 60% R.H. Working temperature 10.4°F/-0.4°F.

Le profil supérieur de la vitrine évoque une ellipse et il est intégré d'une étagère de service (P 200 mm), utile pour y poser les coupes. Lunette est testée à 35°C et à 60% de H.R. Température de service -12°C/-18°C.

Das obere Profil der Vitrine ist leicht ellipsenförmig und wird durch eine hochelegante Serviceablage (T 200 mm), die für das Abstellen der Gelato-Becher zweckhaft ist, vervollständigt. Die Prüfungen bei Lunette werden mit 35°C und 60% Feuchtigkeit sowie mit einer Raumtemperatur -12°C/-18°C durchgeführt.

El perfil superior delinea una elipse y se completa con una repisa de servicio (P 200 mm), útil para apoyar las tarrinas. Lunette ha sido sometida a test a 35°C y 60% H.R. Temperatura de funcionamiento -12°C/-18°C.

LUNETTE MONOPORZIONI E STECCHI

PORTA GELATO SU STECCO: GRIGLIA REALIZZATA IN FILO DI ACCIAIO INOX PIEGATO E SALDATO. L'ACCESSORIO È UTILIZZABILE ALL'INTERNO DI UNA VASCHETTA 360X250 STANDARD. ACCESSORI PER MONOPORZIONI. DISPONIBILI IN 2 MISURE: MM 360 X 330 E MM 360 X 165 PER OCCUPARE RISPETTIVAMENTE LO SPAZIO DI 2 O 1 VASCHETTA STANDARD DA 360X165. L'ACCESSORIAMENTO CONSTA DI 1 VASSOIO IN ACCIAIO INOX CON BORDI RIPIEGATI A CUI SI ABBINA UN SECONDO VASSOIO IN PLEXIGLAS PIEGATO E FORATO PER L'INSERIMENTO DI BICCHIERINI DA MONOPORZIONE (25 IL PIÙ GRANDE O 14 IL PIÙ PICCOLO).



LUNETTE GELATO DISPLAY CASE: STICKS AND SINGLE PORTIONS

Gelato on a stick tray: grille in welded and bent stainless steel wire. This accessory item may be used inside a standard pan (14.17" x 9.84"). Accessory items for single portions. Available in 2 sizes: 14.17" x 12.99" and 14.17" x 6.49" for the space of either 2 or 1 standard pan (14.17" x 6.49"). The accessory equipment comprises 1 stainless steel tray with raised rims with a matching second tray in bent and perforated Plexiglas for single portion small glasses (25 for the large size or 14 for the small size).

LUNETTE VITRINE À GELATO: BÂTONS ET MONOPORCIONES

Support pour gelato sur bâton: grille réalisée en fil d'acier inoxydable plié et soudé. L'accessoire peut être utilisé à l'intérieur d'un bac aux dimensions standard de 360x250 mm. Accessoires pour monoporcions. Disponibles dans 2 mesures: 360 x 330 mm et 360 x 165 mm afin d'occuper respectivement l'espace de 2 bacs ou de 1 bac standard de 360x165 mm. L'ensemble des accessoires se compose de 1 plateau en acier inoxydable à bords bombés auquel il est possible d'assortir un deuxième plateau en Plexiglas perforé pour y poser des gobelets monoporcions (25 le plus grand ou 14 le plus petit).

LUNETTE GELATO-VITRINE: EINZELPORTION UND GELATOSTIELE

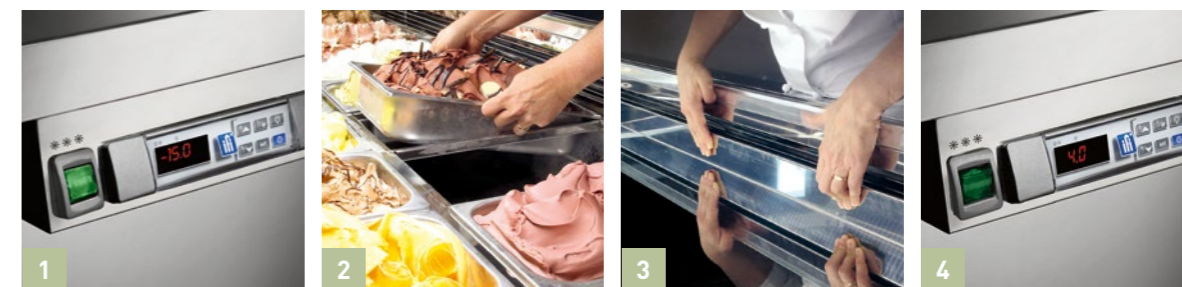
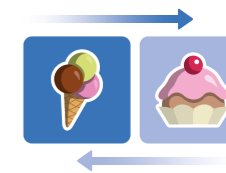
Gelatostiele: Gitter aus gebogenem, geschweißtem rostfreiem Edelstahl. Das Zubehör kann in einer Standardwanne 360x250 angewendet werden. Zubehör für Einzelportionen. In den 2 Größen mm 360 x 330 und mm 360 x 165 erhältlich, um im Raum für 1 oder 2 Standardwannen 360x165 aufgenommen zu werden. Das Zubehör besteht aus einem Tablett aus rostfreiem Edelstahl mit gebogenen Rändern und einem zweiten Tablett aus milchweisem Plexiglas mit Öffnungen, um die Gläser als Einzelportionen (25 das größte und 14 das kleinste) einzusetzen.

LUNETTE VITRINA GELATO: POLOS Y MONOPORCIONES

Porta-gelato en polo: rejilla realizada con hilo de acero inoxidable plegado y soldado. El accesorio e puede usar dentro de una cubeta 360x250 estándar. Accesorios para monoporciones. Disponibles en 2 medidas: mm 360 x 330 y mm 360 x 165 para ocupar respectivamente el espacio de 2 o 1 cubeta estándar de 360x165. El conjunto de accesorios consta de 1 bandeja de acero inoxidable con bordes plegados a los que se combina una segunda bandeja en plexiglas plagada y perforada para introducir vasitos para monoporciones (25 el más grande o 14 el más pequeño).



LUNETTE 4 STAGIONI



DA GELATO A PASTICCERIA IN 4 MOSSE:

- 1) FUNZIONE GELATO: -15°C
- 2) TOGLIERE LE VASCHETTE
- 3) INSERIRE IL VASSOIO ESPOSITIVO (OPTIONAL)
- 4) CLICCARE SUL PULSANTE VERDE PER FUNZIONE PASTICCERIA: +4°C

LUNETTE 4 SEASONS DISPLAY CASE

From gelato to pastry display case in just 4 moves:

- 1) Gelato Setting: +5°F
- 2) Remove the pans
- 3) Insert the stainless steel display top (optional)
- 4) Click on the green button for Pastry Setting: +39.2°F

LUNETTE 4 SAISONS

De la vitrine à Gelato à la vitrine à Pâtisserie en 4 coups:

- 1) Fonction Gelato: -15°C
- 2) Enlever les bacs
- 3) Insérer le plan d'exposition en acier inoxydable (en option)
- 4) Appuyer sur le bouton vert pour Fonction de Pâtisserie: +4°C

LUNETTE 4 JAHRESZEITEN-VITRINE

Mit 4 Schritten wird die Gelato-Vitrine zur Konditorei-Vitrine:

- 1) Funktion Gelato: -15°C
- 2) Die Gelato-Wannen herausziehen
- 3) Die Ausstellfläche (als Option) aus Rostfreiem Edelstahl einsetzen
- 4) Auf die grüne Taste drücken für Funktion Konditorei: +4°C

LUNETTE VITRINA 4 ESTACIONES

De vitrina Gelato a vitrina Pastelería en 4 movimientos:

- 1) Función de Gelato: -15°C
- 2) Sacar las cubetas
- 3) Introducir el plano de exposición inoxidable (opcional)
- 4) Clic en el botón verde para Función de Pastelería: +4°C

LA VETRINA GELATO LUNETTE È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE 4 STAGIONI IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-12°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+4°C/+8°C CON 60/70% DI U.R. MEDIA), ATTIVANDO SEMPLICEMENTE IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE: CLICCARE UNA SOLA VOLTA IL PULSANTE VERDE, CHE DA ACCESO DIVENTERÀ SPENTO; IN QUESTO MODO LA VETRINA PASSERÀ AUTOMATICAMENTE ALLA FUNZIONE PASTICCERIA (+ 4°C).

LUNETTE GELATO 4 SEASONS DISPLAY CASE

The LUNETTE gelato display case is also available in the 4 SEASONS version which may serve as gelato display case (10.4°F / -0.4°F) or pastry display case (39.2°F / 46.4°F with 60/70% average R.H.), simply by operating on the commute switch: click the green button once to switch it from on to off; that way the display case will automatically change to the pastry setting (+39.2°F).

LUNETTE VITRINE À GELATO 4 SAISONS

La vitrine à gelato LUNETTE est également disponible dans la version 4 SAISONS qui peut fonctionner comme vitrine à gelato (-12°C/-18°C) ou comme vitrine à pâtisserie (+4°C/+8°C avec 60/70% de H.R. moyenne), en appuyant tout simplement sur le bouton de commutation. Appuyer une seule fois sur le bouton vert; allumé, il s'éteint: de la sorte, la vitrine passe automatiquement à la fonction pâtisserie (+4°C).

LUNETTE GELATO-VITRINE: 4 JAHRESZEITEN

Die Gelato-Vitrine LUNETTE ist auch in der Version 4 Jahreszeiten erhältlich und kann sowohl als Gelato-Vitrine (-12°C/-18°C) als auch als Konditorei-Vitrine (+4°C/+8°C mit 60/70% rel. Feuchte) funktionieren. Nur einmal auf die grüne Taste klicken, die von ein auf aus wechselt: auf diese Weise schaltet die Vitrine automatisch auf die Funktion Konditorei (+ 4°C).

LUNETTE VITRINA GELATO 4 ESTACIONES

La vitrina gelato LUNETTE está disponible también en la versión 4 ESTACIONES capaz de funcionar ya sea como vitrina gelato (-12°C/-18°C) que como vitrina pastelería (+4°C/+8°C con 60/70% de H.R. media), activando simplemente el pulsador de conmutación. Haga clic una sola vez en el botón verde, que pasará de activado a desactivado: de este modo, la vitrina pasará automáticamente a la función de pastelería (+4°C).



LUNETTE GELATO

1125



1625



2125



- VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- CASTELLO VETRI AUTOPORTANTE.
- ILLUMINAZIONE A LED.
- PANNELLO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- VETRI LATERALI CAMERA, PIROLITICI, TEMPERATI E RISCALDATI.
- REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE.
- SBRINAMENTO A GAS CALDO (UC) O INVERSIONE DI CICLO (NUC).
- OPTIONAL: LAVAPORZIONATORE E RUOTE.

- TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
- CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- TEST A 35° C E 60% U.R.
- DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI* (VASCHETTE DA 360X165/360X250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- DISPONIBILE CON MANDATA DELL'ARIA SINGOLA E CON MANDATA DELL'ARIA DOPPIA.

- Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- Self-bearing glass frame.
- Led lighting.
- Electronic thermostat with temperature display and repeater on customer's side.
- Heated, tempered, pyrolytic and double glass sides.
- Refrigeration system with double evaporator.
- Hot gas (UC) or reverse cycle (NUC) defrosting system.
- Optional extras: scoop washer and castors.
- Optional tropicalization: remote condensing unit tested at +109.4°F ambient temperature.
- Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
- Tested at +95°F and 60% R.H.
- Available in the following linear units* (14.17"x6.49" / 14.17"x9.84" pans):
 - 44.29" (6+6 / 4+4)
 - 63.97" (9+9 / 6+6)
 - 83.66" (12+12 / 8+8).
- Available with single air flow and with double air flow.

- Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- Dôme vitré autoporteur.
- Éclairage à LED.
- Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur côté client.
- Vitres latérales à double vitrage, pyrolytiques, trempées et chauffées.
- Réfrigération avec double évaporateur.
- Dégivrage à gaz chaud (UC) ou à cycle inversé (NUC).
- En option: bac de rinçage pour boule à gelato et roulettes.
- Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
- Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- Disponible dans les modules linéaires* (bacs de 360x165/360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- Disponible à flux d'air froid unique et à double flux d'air froid.

- Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- Selbsttragende Glasglocke
- LED-Beleuchtung.
- Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Seitenwärmeschutzgläser
- Ventilierte Kühlung mit Doppelverdampfer.
- Abtauung mittels Wärmegaz (UC) oder mittels Zyklusinversion (NUC)
- Als Option: Gelatoportionier-Spülwanne und Räder
- Tropenauführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur
- CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
- Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte
- In den Linearmodulen erhältlich* (Wannen 360x165/360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- Verfügbar mit 1 Luftversorgung und mit doppelter Luftversorgung.

- Cuba en un solo bloque con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- Campana de cristales autoportante.
- Iluminación por LED.
- Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado cliente.
- Cristales laterales dobles, pirolíticos, templados y calentados.
- Refrigeración con doble evaporador.
- Desescarche por gas caliente (UC) o inversión de ciclo (NUC).
- Opcional: lavaporcionador y ruedas
- Tropicalización opcional: unidad condensadora remota sometida a test a +43°C ambiente.
- Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
- Test a 35°C y 60% H.R.
- Disponible en los módulos lineales* (cubeta de 360x165/360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- Disponible con flujo de aire singolo y flujo de aire doble.

* MISURE SENZA FIANCHI: 1 FIANCO SP. 12 MM
Side panels not included: 1 side panel 0.47"
Mesures sans joues: 1 joue - 12 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 12 mm
Medidas sin lados: 1 lado esp. 12mm

LUNETTE GELATO PARTICOLARI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS



**VETRO FRONTALE STRATIFICATO,
RISCALDATO TRAMITE FILI
IN TUNGSTENO E A DOPPIO
RAGGIO DI CURVATURA
(MODELLO DEPOSITATO)**

Front Glass: stratified, heated by tungsten wires and double radius curving (registered model).
Vitre frontale en verre feuilleté, chauffée par des fils de tungstène et à double rayon de courbure (modèle déposé).
Geschichtete Frontscheibe, durch Drähten aus Wolfram erwärmt und mit Doppelkrümmungsradius (Schutzmarke)
Cristal frontal estratificado, calentado con hilos de tungsteno y con doble radio de curvatura (modelo registrado).



**DISPONIBILE
CON DOPPIA MANDATA
DELL'ARIA**

Available with double air flow
Disponible à double flux d'air froid
Verfügbar mit doppelter Luftversorgung
Disponible con flujo de aire doble



**PISTONI A SCOMPARSA
L'APERTURA E LA CHIUSURA DEI
VETRI SONO SERVO-ASSISTITE DA
PISTONI A GAS, CHE AMMORTIZZANO
IL MOVIMENTO.**

FOLD-AWAY PISTONS - Glass opening and closure system is servo-controlled by gas-operated pistons, which dampen the movement down.
PISTONS ESCAMOTABLES - L'ouverture et la fermeture des vitres sont assistées par des pistons à gaz amortissant le mouvement.
VERSENKBARE KOLBEN - Die Öffnung und der Verschluss der Scheiben sind servounterstützt durch Gaskolben, welche die Bewegung sanfter machen.
PISTONES ESCAMOTEABLES - La apertura y el cierre de los cristales es asistida por pistones a gas, que amortiguan el movimiento.



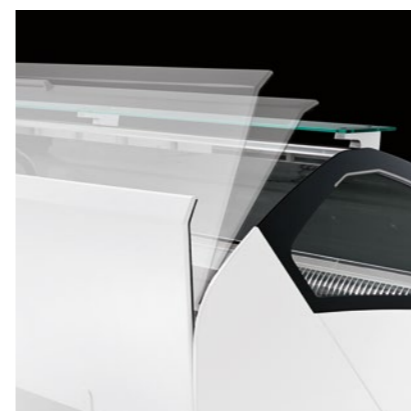
**DISTANZIALI VASCHETTE
OGNI VASCHETTA È SEPARATA
DA QUELLA ADIACENTE CON
DISTANZIALI IN ACCIAIO INOX
CHE POSSONO ESSERE SISTEMATI
PER OSPITARE VASCHETTE
DA 360X165 O DA 360X250.**

SPACERS FOR PANS - Each pan is spaced out - one from the other - by stainless steel spacers which may be arranged in order to fit in pans measuring 14.17"x6.49" or 14.17"x9.84".

ÉLÉMENTS DE SÉPARATION DES BACS - Chaque bac est séparé de son bac adjacent par des éléments en acier inoxydable qui peuvent être installés pour loger des bacs de 360x165 ou de 360x250.

ABSTANDHALTER FÜR WANNEN - Jede Wanne ist von der naheliegenden Wanne durch Abstandhalter aus rostfreiem Edelstahl getrennt: die können so angeordnet werden, um Wannen von 360x165 oder von 360x250 aufzunehmen.

DISTANCIADORES CUBETAS - Cada cubeta está separada por la adyacente con distanciadores de acero inoxidable que se pueden colocar para alojar cubetas de 360x165 o de 360x250.



**CHIUSURA HCS
CHIUSURA HCS TRAMITE PANNELLO
IN VETRORESINA (BREVETTO IFI
SPA), SENSORE DI CHIUSURA
E SISTEMA RDF (REDUCED
DEFROSTING FREQUENCY).**

HCS CLOSURE - HSC closure by means of a fiberglass panel (IFI spa's patent), a closure sensor and a RDF (Reduced Defrosting Frequency) system.

FERMETURE HCS - Fermeture HSC à l'aide de un panneau en fibres de verre (brevet de IFI spa), un capteur de fermeture et un système RDF (Reduced Defrosting Frequency).

HCS VERSCHLUSS - HSC Verschluss durch ein Paneel aus Fiberglas (Patent IFI spa), Schliessensor und „RDF“-Reduced Defrosting Frequency-System.

CIERRE HCS - Cierre HSC mediante panel en fibra de vidrio (patente IFI spa), sensor de cierre y sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency).



**CHIUSURA CON SCORREVOLI
GLI SCORREVOLI SI MUOVONO SULLA
GUIDA POSTA SUL LATO ESTERNO
DEL PIANO LAVORO: L'EVENTUALE
CONDENSA SI ACCUMULA QUINDI
ALL'INTERNO DELLA GUIDA STESSA
E NON SUL GELATO.**

CLOSURE WITH SLIDING DOORS - The sliding doors operate on runners sited on the outer side of the worktop: condensation, if any, builds up inside the runners and not on gelatos.

FERMETURE AVEC PORTES COULISSANTES - Les portes coulissantes sont montées sur des glissières situées sur le côté extérieur du plan de travail: la condensation éventuelle s'accumule donc à l'intérieur des glissières et non sur le gelato.

VERSCHLUSS MIT SCHIEBETÜREN - Die Schiebetüren bewegen sich auf der Schiene auf der externen Seite der Arbeitsfläche: das eventuelle Kondenswasser sammelt sich in der Schiene und nicht auf dem Gelato.

CIERRE CON CORREDERAS - Las correderas se mueven a lo largo de la guía en el lado externo del tablero de trabajo: la posible condensación se acumula por lo tanto en el interior de la misma guía y no en el gelato.

LUNETTE PASTICCERIA

PASTRY / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA





MILLEFOGLIE
CROISSANT
BISCOTTI
MIGNON
MERINGHE
MARRON GLACÉ
PRALINE
TORTE
CROSTATE
LOBBE

ARENA
MAIA
LEGA
MONTE
ABOLA
DOCCO
ELONE
ESCA
COLATO
SI LATTE
INDUA
SCOLA
PACCHIO
INGLIA



LUNETTE PASTICCERIA

L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE (T° +4°/+8°C) È VENTILATO. LA MENSOLA ESPOSITIVA PROFONDA MM 240 SI APPOGGIA SUL PIANO ESPOSITIVO GRAZIE A STAFFE IN ACCIAIO INOX LUCIDO BA, DOTATE DI GOMMINI ANTI-GRAFFIO.



LUNETTE PASTRY DISPLAY CASE

The refrigeration system (T° 39.2°/46.4°F) is ventilated. The 9.45" deep glass display shelf has brackets in BA polished finish stainless steel, fitted with scratch-resistant rubber profiles.

LUNETTE KONDITOREI-VITRINE

Die Kühlanlage (T° +4°/+8°C) ist ventiliert. Die Ausstellungsablage von mm 240 auf der Ausstellfläche mittels Halterungsbügel aus rostfreiem Edelstahl mit Glanzeffekt und mit kratzsicheren Ersatzpads positioniert.

LUNETTE VITRINE À PÂTISSERIE

L'installation frigorifique (T° +4°/+8°C) est à froid ventilé. L'étagère d'exposition est vitrée et elle mesure 240 mm de profondeur, elle pose sur une surface d'exposition grâce aux supports en acier inoxydable BA avec finition brillante, munis de protections en caoutchouc anti-rayures.

LUNETTE VITRINA PASTERÍA

El sistema de refrigeración (T° +4°/+8°C) es ventilado. La repisa de exposición de 240 mm se apoya en el tablero de exposición gracias a soportes en acero inoxidable BA brillante, con gomas de protección contra el rayado.

LUNETTE PASTICCERIA

LUNETTE PASTICCERIA È UNA VETRINA DI GRANDE PERSONALITÀ ED È DISPONIBILE IN 3 MODULI: MM 1125, 1625 E 2125 (FIANCHI ESCLUSI). ILLUMINAZIONE A LED DI SERIE. IL PIANO ESPOSITIVO REFRIGERATO, PROF. 788 MM, È FORMATO DA PIANI ASPORTABILI IN ACCIAIO INOX BA LUCIDO.



LUNETTE PASTRY DISPLAY CASE

The LUNETTE pastry display case has a striking personality and it comes in 3 units: 44.29"; 63.97"; 83.66" (end panels excluded). LED LIGHTING supplied as standard equipment. The refrigerated display surface, 31.02" deep, is formed by removable shelves in BA polished finish stainless steel.

LUNETTE VITRINE À PÂTISSERIE

La vitrine à pâtisserie LUNETTE est dotée d'une grande personnalité et elle est disponible dans 3 modules: 1125, 1625 et 2125 mm (joints exclus). ÉCLAIRAGE À LED fourni comme équipement standard. La surface d'exposition réfrigérée, de 788 mm de profondeur, est formée par des étagères amovibles en acier inoxydable BA avec finition brillante.

LUNETTE KONDITOREI-VITRINE

LUNETTE Konditorei-Vitrine verfügt über eine große Persönlichkeit und ist in 3 Modulen erhältlich: mm 1125, 1625 und 2125 (Seitenteile ausgeschlossen). Serien-LED-Beleuchtung. Kühlfläche, Tiefe 788 mm, besteht aus abnehmbaren Ablagen aus rostfreiem Edelstahl BA mit Glanzeffekt.

LUNETTE VITRINA PASTERÍA

LUNETTE pastelería es una vitrina de gran personalidad y está disponible en 3 módulos: 1125 mm, 1625 y 2125 (lados excluidos). ILUMINACIÓN POR LED de serie. El tablero de exposición refrigerado, prof. 788 mm, está formado por tableros desmontables en acero inoxidable BA brillante.

LUNETTE PRALINERIA/PASTICCERIA

LUNETTE E IL CIOCCOLATO: CONNUBIO PERFETTO. PIANO INCLINATO DI 5,5°, PROFONDO 788 MM. L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE È PROGETTATO PER LA PERFETTA REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ. LA VETRINA È DISPONIBILE IN 3 MODULI: MM 1125, 1625 E 2125 (FIANCHI ESCLUSI), CON MENSOLA. CON LUNETTE, IFI PROPONE DUE VETRINE IN UNA: INFATTI, LA STESSA VETRINA PUÒ FUNGERE DA PRALINERIA (+14°C, 45% U.R. MAX) O DA PASTICCERIA (+4°/+8° C E 60%-65% U.R.), SEMPLICEMENTE REGOLANDO IL PANNELLO COMANDI IN TEMPERATURA E UMIDITÀ.



+14°C - 57°F
45% U.R. - R.H.



+4°/+8° C - 39.2°/46.4°F
60%-65% U.R. - R.H.

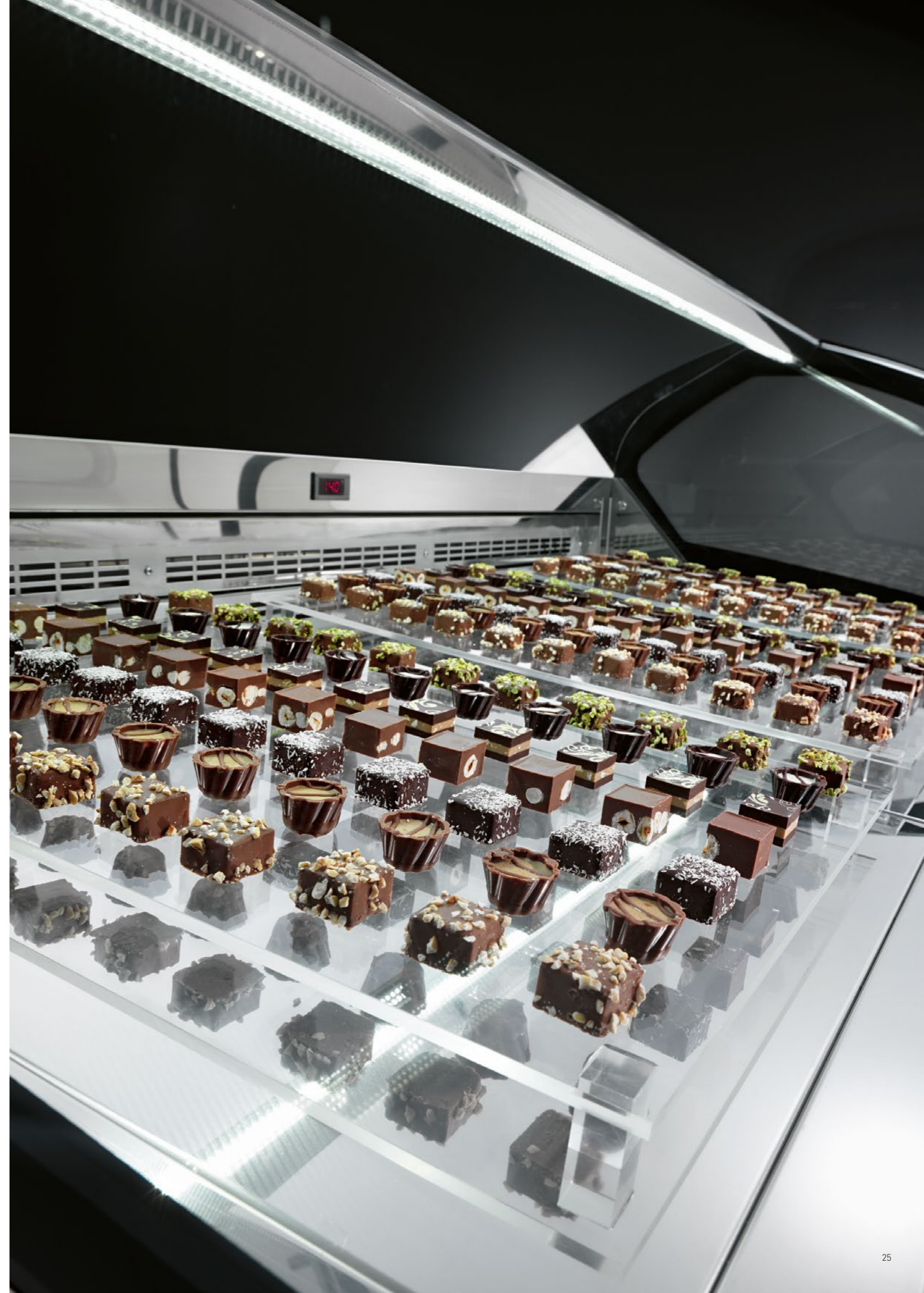


LUNETTE PRALINE/PASTRY
LUNETTE and the chocolate: a perfect match. 5.5° inclined surface, 31.02" deep. The refrigeration system is designed to control perfectly the humidity. The display case comes in 3 units: 44.29"; 63.97"; 83.66" (end panels excluded), with shelf. IFI's Lunette is two display cases in one: in fact, the same display case can be used for pralines [+57.2°F, 45% R.H. MAX] or for pastry [+39.2°/+46.4°F and 60% - 65% R.H.]; you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel.

LUNETTE PRALINES/PÂTISSERIE
LUNETTE et le chocolat: un mariage parfait. La surface inclinée de 5,5°, d'une profondeur de 788 mm. L'installation frigorifique est projetée pour un réglage parfait de l'humidité. La vitrine est disponible dans 3 modules: 1125, 1625 et 2125 mm (joints exclus) étagère. Avec Lunette IFI propose deux vitrines en une seule: en effet, la même vitrine peut servir de pralinés [+14°C, 45% U.R. MAX] ou de pâtisserie [+4°/+8° C et 60%-65% U.R.], en réglant simplement la température et l'humidité depuis le tableau de commandes.

LUNETTE PRALINEN/KONDITOREI
LUNETTE und die Schokolade: eine perfekte Kombination. Um 5,5° geneigte Ablage, Tiefe 788 mm. Die Kühlanlage ist geplant für die perfekte Feuchtigkeitsregelung ausgestattet. Die Vitrine ist in den 3 Modulen 1125, 1625 und 2125 (Seitenteile ausgeschlossen) erhältlich, Ablage. Mit dem Modell Lunette bietet IFI zwei Vitrinen in einer. Ein und dasselbe Modell kann daher einfach durch die Einstellung der Temperatur und der Feuchtigkeit auf dem Bedienpanel sowohl als Pralinenvitrine [+14°C, 45% max. rF] als auch als Konditoreivitrine [+4°/+8° C e 60%-65% rF] genutzt werden.

LUNETTE PRALINERÍA/PASTELERÍA
LUNETTE y el chocolate: unión perfecta. Plano inclinado 5,5°, profundo 788 mm. El sistema de refrigeración está proyectado para la perfecta regulación de la humedad. La vitrina está disponible en 3 módulos: 1125, 1625 y 2125 (lados excluidos), repisa. Con Lunette, IFI propone dos vitrinas en una: de hecho, la misma vitrina puede servir de pralinería [+14 °C, 45 % H.R. MAX] o de pastelería [+4°/+8 °C y 60 %-65 % H.R.], simplemente regulando el panel de mandos en temperatura y humedad.





LUNETTE CALDO SECCO SNACK FREDDO

LUNETTE CALDO SECCO

DISPONIBILE NEI MODULI MM 1125 E 1625 (FIANCHI ESCLUSI) CON MENSOLA. IL PIANO ESPOSITIVO È IN VETRO TEMPERATO CON SERIGRAFIA RESISTIVA. TEMPERATURA DI ESERCIZIO +80°C. PANNELLO COMANDI ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE DIGITALE DELLA TEMPERATURA E RIPETITORE ALL'INTERNO DELLA VETRINA VISIBILE DAL CLIENTE.

LUNETTE SNACK FREDDO

L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE (T° +4°/+8°C) È VENTILATO. LA VETRINA È DISPONIBILE IN 3 MODULI: MM 1125, 1625 E 2125 (FIANCHI ESCLUSI). IL PIANO ESPOSITIVO REFRIGERATO, PROF. 788 MM, È FORMATO DA PIANI ASPORTABILI IN ACCIAIO INOX BA LUCIDO.



LUNETTE DRY HEAT UNIT

Available in the units measuring 44.29"; 63.97" (end panels excluded), with the shelf. The display surface is in tempered glass with resistive serigraphy. Working temperature: 176°F. Electronic control panel with digital temperature display sited inside the display case and on the customer's side.

LUNETTE COLD SNACK UNIT

The refrigeration system [T° 39.2°/46.4°F] is ventilated. The display case comes in 3 units: 44.29"; 63.97"; 83.66" (end panels excluded). The refrigerated display surface, 31.02" deep, is formed by removable shelves in BA polished finish stainless steel.

LUNETTE VITRINE À CHALEUR SÈCHE

Disponible dans les modules de 1125 et 1625 mm (joints exclus) avec étagère. La surface d'exposition est en verre trempé avec sérigraphie résistive. Température de service +80°C. Tableau de commande électronique avec affichage digital de la température à l'intérieur de la vitrine côté client.

LUNETTE VITRINE SNACK FROID

L'installation frigorifique [T° +4°/+8°C] est à froid ventilé. La vitrine est disponible dans 3 modules: 1125, 1625 et 2125 mm (joints exclus). La surface d'exposition réfrigérée, de 788 mm de profondeur, est formée par des étagères amovibles en acier inoxydable BA avec finition brillante.

LUNETTE FÜR TROCKENE WÄRME

Die Vitrine ist in den Modulen 1125 und 1625 (Seitenteile ausgeschlossen) mit der Ablage erhältlich. Die Ausstellfläche ist aus gehärtetem Glas mit widerstandsfähigem Siebdruck. Betriebstemperatur +80°C. Elektronische Bedienungsfläche mit digitalem Temperaturdisplay auf der Kundenseite in der Vitrine.

LUNETTE KALTER SNACK

Die Kühlanlage [T° +4°/+8°C] ist ventilert. Die Vitrine ist in den 3 Modulen 1125, 1625 und 2125 (Seitenteile ausgeschlossen) erhältlich. Die Kühlausstellfläche, Tiefe 788 mm, besteht aus abnehmbaren Füßen aus rostfreiem Edelstahl BA mit Glanzeffekt.

LUNETTE CALOR SECO

Disponible en los módulos 1125 y 1625 (lados excluidos) con repisa. El tablero de exposición es en cristal templado con serigrafía resistiva. Temperatura de funcionamiento +80°C. Panel de mandos electrónico con visualizador digital de la temperatura del lado del cliente en el interior de la vitrina.

LUNETTE SNACK FRÍO

El sistema de refrigeración [T° +4°/+8°C] es ventilado. La vitrina está disponible en 3 módulos: 1125, 1625 y 2125 (lados excluidos). El tablero de exposición refrigerado, prof. 788 mm, está formado por tableros desmontables en acero inoxidable BA brillante.

DATI TECNICI - SEZIONI

TECHNICAL DATA - INFORMATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS - SECTIONS - COUPES - SCHNITTEN - SECCIÓNES

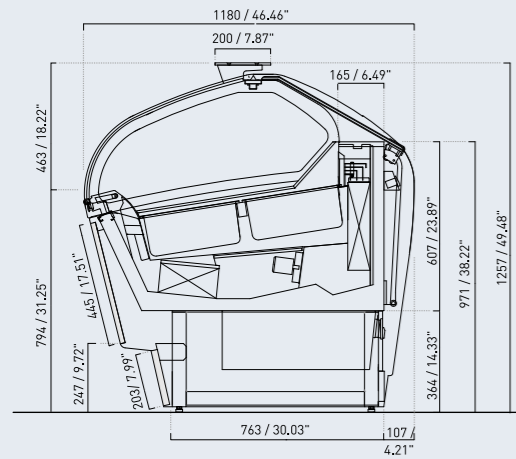
LUNETTE

MANDATA SINGOLA

Single air flow - Flux d'air froid unique - 1 Luftversorgung - Flujo de aire singolo

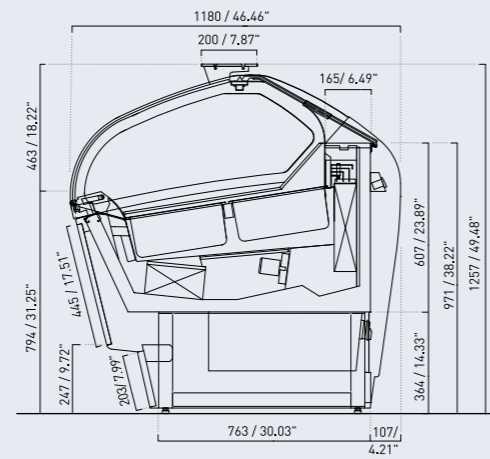
Gelato / HCS

Gelato / HCS - Gelato / HCS
Gelato / HCS - Gelato / HCS



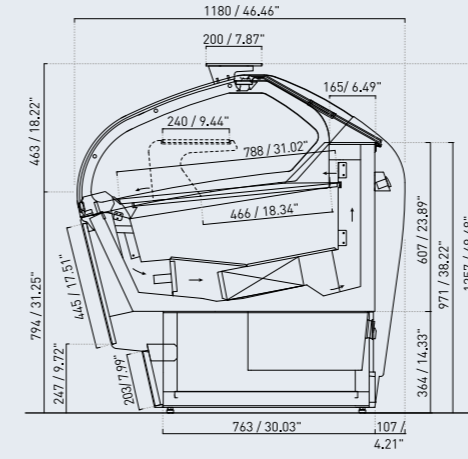
Gelato / Scorrevoli

Gelato / Sliding doors - Gelato / Panneaux coulissants
Gelato / Schiebetüren - Gelato / Correderaí



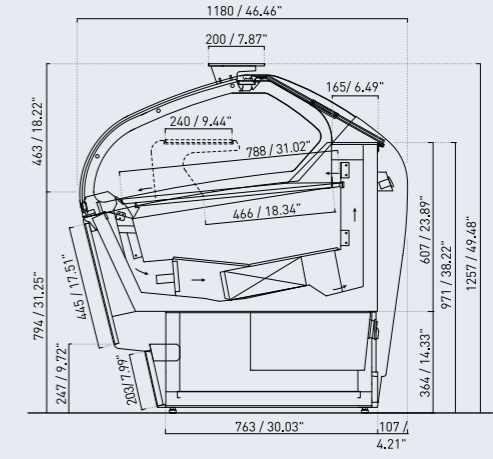
Pasticceria / Scorrevoli

Pastry / Sliding doors - Pâtisserie / Panneaux coulissants
Konditorei / Schiebetüren - Pastelería / Correderaí



Snack Freddo / Scorrevoli

Cold Snack / Sliding doors - Snacks froids / Panneaux coulissants
Kalter Snack / Schiebetüren - Snack Frio / Correderaí

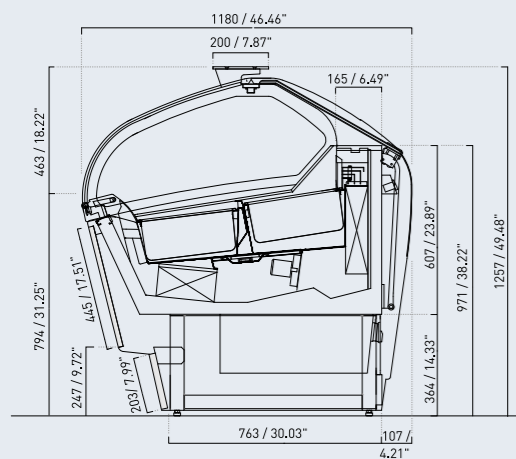


MANDATA DOPPIA

Double air flow - Double flux d'air froid - Doppelte Luftversorgung - Flujo de aire doble

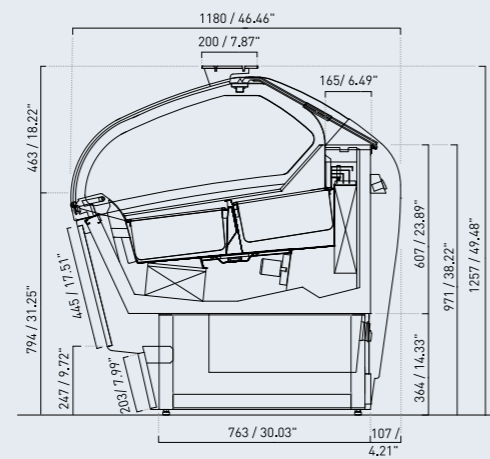
Gelato / HCS

Gelato / HCS - Gelato / HCS
Gelato / HCS - Gelato / HCS



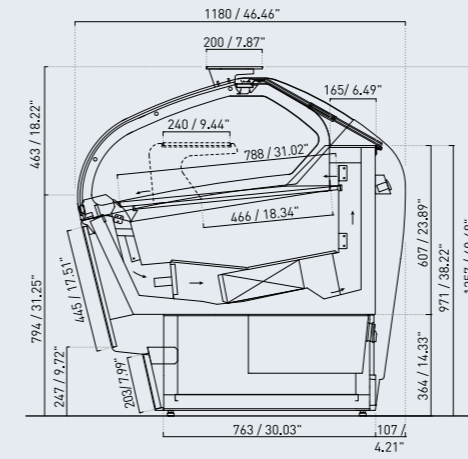
Gelato / Scorrevoli

Gelato / Sliding doors - Gelato / Panneaux coulissants
Gelato / Schiebetüren - Gelato / Correderaí flujo de aire doble



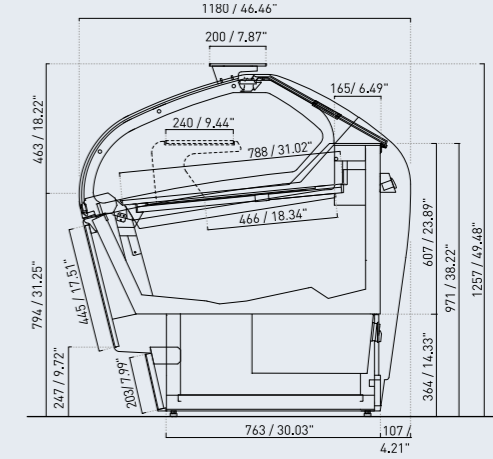
Pralineria / Scorrevoli

Praline / Sliding doors - Pralines / Panneaux coulissants
Pralinen / Schiebetüren - Bombonería / Correderaí



Caldo secco / Scorrevoli

Dry heat / Sliding doors - Chaleur sèche / Panneaux coulissants
Trockene Wärme / Schiebetüren - Calor seco / Correderaí



MODULI *

Units - Modules - Module - Modulos

Gelato - mandata singola

single air flow - flux d'air froid unique - 1 Luftversorgung - flujo de aire singolo

Gelato - mandata doppia

double air flow - double flux d'air froid - doppelte Luftversorgung - flujo de aire doble

Pasticceria/Snack Freddo

Pastry / Cold Snack - Pâtisserie / Snacks froids - Konditorei / Kalter Snack - Pastelería / Snack Frio

Pralineria

Praline - Pralines - Pralinen - Bombonería

Caldo Secco

Dry heat - Chaleur sèche - Trockene Wärme - Calor seco

1125

1625

2125

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•



* Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 12 mm

Side panels not included: 1 side panel 0.47" - Mesures sans joues: 1 joue - 12 mm d'épaisseur - Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 12 mm - Medidas sin lados: 1 lado esp. 12mm

LUNETTE È UN PROGETTO DELINEODESIGN
IN COLLABORAZIONE CON IL DIPARTIMENTO
RICERCA E SVILUPPO IFI.
LUNETTE HAS BEEN DESIGNED BY DELINEODESIGN
IN COLLABORATION WITH IFI RESEARCH
AND DEVELOPMENT DEPARTMENT

IFI SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE
MODIFICHE AI PRODOTTI ILLUSTRATI
IN QUESTO CATALOGO, IN QUALUNQUE
MOMENTO SENZA L'OBBLIGO DI PREAVVISO.
LE FINITURE RIPRODOTTE IN QUESTO CATALOGO
SONO INDICATIVE PER LE INEVITABILI DIFFERENZE
DOVUTE ALLA RIPRODUZIONE TIPOGRAFICA.

IFI RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS
TO THE PRODUCTS SHOWN IN THIS CATALOGUE
AT ANY TIME WITHOUT PRIOR NOTICE.
THE FINISHINGS SHOWN IN THIS CATALOGUE
ARE APPROXIMATE, AS A PRINTED REPRODUCTION
CAUSES INEVITABLE COLOUR DIFFERENCES.

IFI SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES PRODUITS
DE CE CATALOGUE À N'IMPORTE QUEL MOMENT SANS
OBLIGATION DE PRÉAVIS. LES FINITIONS MONTRÉES
DANS CE CATALOGUE SONT INDICATIVES À CAUSE
DES DIFFÉRENCES EN COULEUR INÉVITABLES
DUES À LA REPRODUCTION TYPOGRAPHIQUE.

IFI HÄLT SICH DAS RECHT VOR, ZU JEDER ZEIT, DIE
PRODUKTE OHNE VORANKÜNDIGUNG ABZUÄNDERN.
WEGEN DER UNVERMEIDLICHEN
FARBENVERSCHIEDENHEITEN, DIE VON DER
TYPOGRAPHISCHEN REPRODUKTION GESCHAFFEN
WERDEN, SIND DIE FEINBEARBEITUNGEN IN DIESEM
KATALOG ANNÄHERND.

IFI SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR LOS
PRODUCTOS EN CUALQUIER MOMENTO SIN PREVIO
AVISO. LOS ACABADOS REPRODUCIDOS EN ESTE
CATÁLOGONO SON EXACTOS DEBIDO A LAS NORMALES
VARIACIONES TIPOGRÁFICAS.

IL CATALOGO È STATO REALIZZATO
CON LA COLLABORAZIONE DI:
The catalogue has been produced
through the collaboration of:

- Art Direction
Studiopieri Web & Graphic Agency
IFI Marketing Department

© **COPYRIGHT IFI S.p.A.,
TAVULLIA (PU) ITALIA, 2011, 2014, 2017**
- **TUTTI I DIRITTI RISERVATI**
- All rights reserved

03/2017

I PRODOTTI POSSONO ESSERE TUTELATI
DA BREVETTO E/O DA DESIGN
Products may be protected by patent
and/or design
Les produits peuvent être protégés par brevet
et/ou sur leur design
Die Produkte können vom Patent und/oder
Design geschützt sein
Los productos pueden ser protegidos
por patente y por diseño

SEDUTE E TAVOLI SONO PRODOTTI DA:

CHAIRS AND TABLES ARE PRODUCED BY:
CHAISES ET TABLES SONT PRODUITES PAR:
STÜHLE UND TISCHE WERDEN PRODUZIERT VON:
SILLAS Y MESAS ESTÁN FABRICADAS POR:

METALMOBIL
WWW.METALMOBIL.COM



ADIMEMBER



Main Partner



OFFICIAL TECHNICAL SPONSOR



IFI S.p.A.
Strada Selva Grossa 28/30
61010 TAVULLIA (PU) - Italy
Tel. +39 0721 20021
Fax +39 0721 201773
ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

ifi.it

#ifi1962



INDUSTRIEIFI®