Ifi's

SAM80

Collection

DESIGN IFI R&D DEPT.

Ifi's

SAM80

Applications

SERVIZI / SERVICES
AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS

Gelato

Gelato
Gelato
Gelato
Gelato

4 Seasons

4 Stagioni
4 Saisons
4 Jahreszeiten
4 Estaciones

Pastry

Pasticceria
Pâtisserie
Konditorei
Pastelería

Praline - Pastry

Pralineria - Pasticceria
Pralines - Pâtisserie
Pralinen - Konditorei
Pralinería - Pastelería

Cold Snack

Snack Freddo
Snacks Froids
Kalter Snack
Snack Frío

Cold Snack - Dry Heat

Snack Freddo - Caldo Secco
Snack Froids - Chaleur Sèche
Kalter Snack - Trocken Warm
Snack Frio - Calor Seco

Dry Heat

Caldo Secco
Chaleur Sèche
Trocken Warm
Calor Seco

Gelato

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO

Gelato

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO

1A-1B.
Stainless steel cakes tray
Vasca porta torte
Cuve porte-gâteaux
Tortenträger
Cuba porta tartas
L 500 mm / 19.68"

2A-2B.
Gelato on a stick holder
Porta gelato su stecco
Support pour gelato sur bâton
Gelato-Ständer
Porta-gelato en polo
Pan / Vaschetta / Bac
Gelatowanne / Cubeta
360x250 mm / 14.17"x9.84"
360x165 mm / 14.17"x6.50"

3A-3B.
Single portions
Monoporzioni
Monoportions
Einzelportionen
Monoporciones
360x330 mm / 14.17"x12.99"
360x165 mm / 14.17"x6.50"

1A

2A

3A

1B

2B

3B

Gelato & Pastry

GELATO & PASTICCERIA / GELATO & PÂTISSERIE / GELATO & KONDITOREI / GELATO & PASTELERÍA

Hi-performance Closure System

SISTEMA DI CHIUSURA HCS / SYSTÈME DE FERMETURE HCS / VERSCHLUSSSYSTEM „HCS“ / SISTEMA DE CIERRE HCS

PLAY VIDEO

Thanks to the reduced number of defrosts, and the reduced contacts between gelato and atmosphere, the gelato tastes and looks better. HCS system reduces electricity consumption, with benefits for the environment, costs, and the condensing unit lifetime. Beyond displaying gelato, the display case can work as a chiller cabinet.

Grazie al ridotto numero di sbrinamenti e ai limitati contatti del gelato con l'ambiente esterno, il gelato è migliore nelle caratteristiche organolettiche e nell'aspetto. Il sistema HCS riduce il consumo di energia elettrica, con benefici per l'ambiente, i costi di gestione e la durata del compressore. Oltre a esporre il gelato, la vetrina chiusa può fungere da armadio refrigerato.

Grâce à la réduction du nombre de dégivrages et au contact limité du gelato avec l'environnement extérieur, le gelato offre de meilleures propriétés organoleptiques et visuelles. Le système HCS réduit la consommation d'énergie électrique, dont environnement, les coûts de gestion et la durée de vie du compresseur tirent bénéfice. Outre sa fonction de présentoir à gelato, la vitrine fait office d'armoire réfrigérante.

Durch die geringere Anzahl der Abtauvorgänge und den begrenzten Kontakt des Gelatos mit der Außenluft weißt das Gelato bessere organoleptische und optische Eigenschaften auf. Das HCS-System reduziert den Stromverbrauch, was sich positiv auf die Umwelt, die Betriebskosten und die Lebensdauer des Kompressors auswirkt. Neben der Funktion der Präsentation des Gelatos kann die geschlossene Vitrine auch als Kühlschrank verwendet werden.

Gracias al reducido número de desescarches y a los limitados contactos del gelato con el ambiente exterior, el gelato es mejor en cuanto a las características organolépticas y al aspecto. El sistema HCS reduce el consumo de energía eléctrica, con beneficios para el medio ambiente, los costes de gestión y la durabilidad del compresor. Además de exponer el gelato, la vitrina cerrada puede funcionar como armario refrigerado.

Technical details

DETTAGLI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DETAILS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Watersave Scoop-Washer

PLAY VIDEO

1. Gelato visibility - Visibilità gelato / Visibilité gelato / Sichtbarkeit des Gelatos / Visibilidad gelato; **2. Watersave scoop washer -** Lavaporzionatore *watersave* / Lave-portionneuse *watersave* / *Watersave* Eisportioniererspüler / Lavaporcionador *watersave*; **3. Streamlined scoop washer with tap -** Lavaporzionatore carenato con rubinetto / Lave-portionneuse caréné avec robinet / Verkleideter Eisportionierерspüler mit Wasserhahn / Lavaporcionador carenado con grifo; **4. Continuous-flow streamlined scoop washer -** Lavaporzionatore carenato a flusso continuo / Lave-portionneuse caréné à débit continu / Verkleideter Eisportionierерspüler mit Dauerfluss / Lavaporcionador carenado de flujo continuo. **5./6. Heights: 1200 and 1350 mm (47.24" and 53.15"). -** Altezze: 1200 e 1350 mm. / Hauteurs: 1200 et 1350 mm. / Höhen: 1200 und 1350 mm. / Alturas: 1200 y 1350 mm.; **7. Pyrolytic, heated and tempered front glass, easy to open downwards -** Vetro frontale pirolitico, riscaldato, temperato, con facile apertura verso il basso. / Vitre frontale pyrolytique, chauffée et trempée à ouverture facile vers le bas / Pyrolytische, gewärmte, gehärtete Frontscheibe mit einfacher Öffnung nach unten / Cristal frontal pirolítico, calentado y templado, de fácil apertura hacia abajo; **8. LED lighting** - Illuminazione a LED / Éclairage à LED / LED-Beleuchtung / Iluminación con LED;

Front Glass Easy Opening

PLAY VIDEO

Condensing Unit Easy Cleaning

PLAY VIDEO

9. Temperature repeater on customer side and non-structural steel aesthetic side (3 mm / 0.12" thick-painted with epoxy powders) - Ripetitore temperatura lato cliente e fianco estetico non strutturale in acciaio (sp. 3 mm - verniciato con polveri epossidiche) / Répétiteur de température côté client et joue esthétique en acier hors structure (ép. 3 mm - peint avec des poudres époxy) / Wiederholung der Temperaturanzeige auf der Kundenseite und optisches, nicht tragendes Seitenteil aus Stahl (St. 3 mm - mit Epoxidpulver lackierten) / Repetidor de temperatura en el lado del cliente y lateral estético de acero no estructural (esp. 3 mm - barnizado con polvos epoxi); **10. Tempered float glass top which stays horizontal without any need for intermediate supports: a large surface for cups, toppings and accessories. -** Vetro float superiore temperato che rimane in posizione orizzontale senza bisogno di sostegni intermedi: un ampio piano d'appoggio per coppette, toppings, e accessori. / Vitre float supérieure trempée qui reste en position horizontale sans besoin de support intermédiaire: grand plan d'appui pour les pots, garnitures et accessoires. / Oberes gehärtetes Floatglas, das ohne Mittelstützen in waagrechter Stellung bleibt: eine große Ablagefläche für Eisbecher, Toppings und Zubehör. / Cristal float superior templado que permanece en posición horizontal sin necesidad de soportes intermedios: una amplia repisa de apoyo para tarrinas, toppings y accesorios. **11./12. Optional flush-mounted wheels. The foot acts as a brake -** Ruote optional a scomparsa. Il piedino funge da freno / Roues en option escamotables. Le pied fait office de frein / Versenkbare Räder als Sonderausstattung. Der Fuß dient als Bremse. / Ruedas opcionales escamoteables. Los pies hacen de freno. **13. Very easy to clean condenser -** Estrema facilità di pulizia del condensatore. / Très grande facilité de nettoyage du condensateur / Äußerst einfache Reinigung des Kondensators / Condensador sumamente fácil de limpiar.

4 Seasons

4 STAGIONI / 4 SAISONS / 4 JAHRESZEITEN / 4 ESTACIONES

4 Seasons: from Gelato to Pastry

PLAY VIDEO

1

2

3

4

From GELATO

-12°C / -18°C
+10.4°F / -0.4°F

To PASTRY

+4°C / +8°C
+39.2°F / +46.4°F

1 **GELATO SETTING: -15°C / +5°F**
FUNZIONE GELATO: -15°C
FONCTION GELATO: -15°C
FUNKTION GELATO: -15°C
FUNCIÓN DE GELATO: -15°C

2 **REMOVE THE PANS**
TOGLIERE LE VASCHETTE / ENLEVER LES BACS / DIE GELATO-WANNEN HERAUSZIEHEN / SACAR LAS CUBETAS

3 **INSERT THE STAINLESS STEEL DISPLAY TOP (OPTIONAL)**
INSERIRE IL VASSOIO ESPOSITIVO (OPTIONAL) / INSÉRER LE PLAN D'EXPOSITION EN ACIER INOXYDABLE (EN OPTION) / DIE AUSSTELLFLÄCHE (ALS OPTION) AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL EINSETZEN / INTRODUCIR EL PLANO DE EXPOSICIÓN INOXIDABLE (OPCIONAL).

4 **CLICK THE GREEN BUTTON ONCE TO SWITCH IT FROM ON TO OFF; THAT WAY THE DISPLAY CASE WILL AUTOMATICALLY CHANGE TO THE PASTRY SETTING (+ 4°C / +39.2°F).**

CLICCARE UNA SOLA VOLTA IL PULSANTE VERDE, CHE DA ACCESO DIVENTERÀ SPENTO: IN QUESTO MODO LA VETRINA PASSERÀ AUTOMATICAMENTE ALLA FUNZIONE PASTICCERIA (+ 4°C).

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).

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).

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).

2125
83.66"

12+12 / 8+8

1625
63.98"

9+9 / 6+6

1125
44.29"

6+6 / 4+4

Side panels not included: 1 side panel 3 mm / 0.12"
Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 3 mm / Mesures sans joues: 1 joue - 3 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 3 mm / Medidas sin lados: 1 lado esp. 3 mm

All the SAM80 gelato modules (1125, 1625, 2125) are available with high straight glass (VAD) and low straight glass (VBD) frames - see Sections pp 46-47.
Tutti i moduli SAM80 gelato (1125, 1625, 2125) sono disponibili con i vetri alti diritti (VAD) e vetri bassi diritti (VBD) - cfr. Sezioni pp 46-47. / Tous les modules SAM80 gelato (1125, 1625, 2125) sont disponibles avec structures vitrées en vitres hautes droites (VAD) et vitres basses droites (VBD) - voir Sections p. 46-47. / Alle Module SAM80 Gelato (1125, 1625, 2125) sind mit den Glasregalen mit hohen geraden Scheiben (VAD) und mit niedrigen geraden Scheiben (VBD) erhältlich - siehe Abschnitte auf S. 46-47. / Todos los módulos SAM80 gelato (1125, 1625, 2125) están disponibles con las campanas de cristal con vidrios altos rectos (VAD) y con vidrios bajos rectos (VBD) - cfr. Secciones pág. 46-47.

Shelf with LED lighting. Transparent food-grade Plexiglas shelf holder.

Mensola con illuminazione a LED. Reggimensola in plexiglas trasparente e idoneo all'uso alimentare.

Étagère dotée d'éclairage à LED. Support d'étagère en plexiglas transparent et propre à la consommation alimentaire.

Ablage mit LED-Beleuchtung. Ablagenhalterung aus transparentem, lebensmittelechtem Plexiglas.

Repisa con iluminación con LED. Soporte de la repisa de plexiglás transparente, apto para uso alimentario.

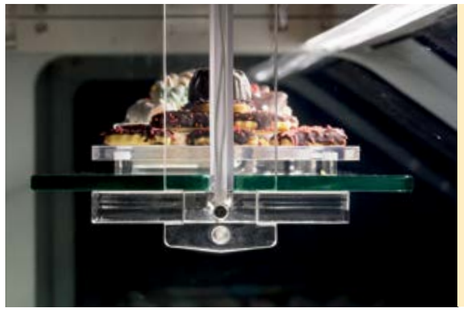
812 mm / 31.97" deep display surface perfect for holding 600x400 mm / 23.62"x15.75" trays in depth.

Piano espositivo profondo 812 mm perfetto per ospitare in profondità vassoi 600x400 mm.

Plan d'exposition de 812 mm de profondeur, idéal pour accueillir jusqu'au fond des plateaux de 600x400 mm.

812 mm tiefe Ausstellungsfläche, die sich perfekt für die Aufnahme von 600x400 mm Tabletts eignet.

Tablero de exposición de 812 mm de profundidad, perfecto para exponer bandejas de 600x400 mm.



Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA

muffins

donuts

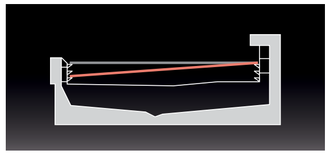
macarons

6 position-Adjustable Trays

PLAY VIDEO

Pastry

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



The refrigerated display surface has removable polished stainless steel surfaces that can be placed in 6 different positions: 3 horizontal positions with a pitch of 20 mm / 0.79"; 2 positions at an angle of 1.5° and one position at an angle of 3°.

Le plan d'exposition réfrigéré est constitué de plans amovibles en acier inoxydable brillant qu'il est possible de placer à 6 postions différentes: 3 positions horizontales à un pas de 20 mm; 2 positions inclinées à 1,5° et une position inclinée à 3°.

Il piano espositivo refrigerato è costituito da piani amovibili in acciaio inox lucido collocabili in 6 diverse posizioni: 3 posizioni orizzontali con passo di 20 mm; 2 posizioni inclinate di 1,5° e una posizione inclinata di 3°.

Die gekühlte Ausstellungsfläche besteht aus herausnehmbaren Flächen aus poliertem Inox-Stahl, die in 6 unterschiedliche Stellungen eingesetzt werden können: 3 waagrechte Stellungen mit einem Abstand von 20 mm; 2 Schrägstellungen mit einem Winkel von 1,5 ° und eine Schrägstellung mit einem Winkel von 3°.

El tablero de exposición refrigerado está formado por tableros amovibles de acero inoxidable brillante que pueden colocarse en 6 posiciones diferentes: 3 posiciones horizontales con paso de 20 mm; 2 posiciones inclinadas 1,5° y una posición inclinada 3°.

Pastry:
End units

PASTICCERIA: MODULI TERMINALI / PÂTISSERIE: MODULES TERMINALES
KONDITOREI: TERMINALMODULE / PASTELERÍA: MÓDULOS TERMINALES

Rear closure with Plexiglas doors.

Chiusura lato operatore con ante in Plexiglas trasparente.

Fermeture côté opérateur avec portes en plexiglas.

Schließsystem auf der Bedienerseite mit Türen aus Plexiglas.

Cierre posterior con hojas de plexiglás.

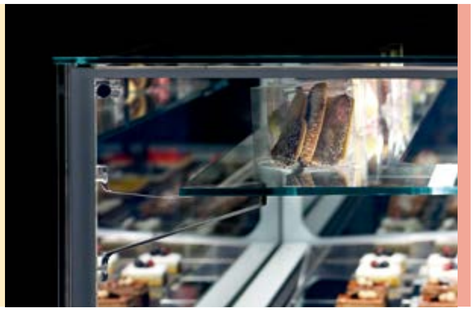
Shelf with LED lighting. Transparent food-grade Plexiglas shelf holder.

Mensola con illuminazione a LED. Reggimensola in plexiglas trasparente e idoneo all'uso alimentare.

Étagère dotée d'éclairage à LED. Support d'étagère en plexiglas transparent et propre à la consommation alimentaire.

Ablage mit LED-Beleuchtung. Ablagenhalterung aus transparentem, lebensmittelechtem Plexiglas.

Repisa con iluminación con LED. Soporte de la repisa de plexiglás transparente, apto para uso alimentario.

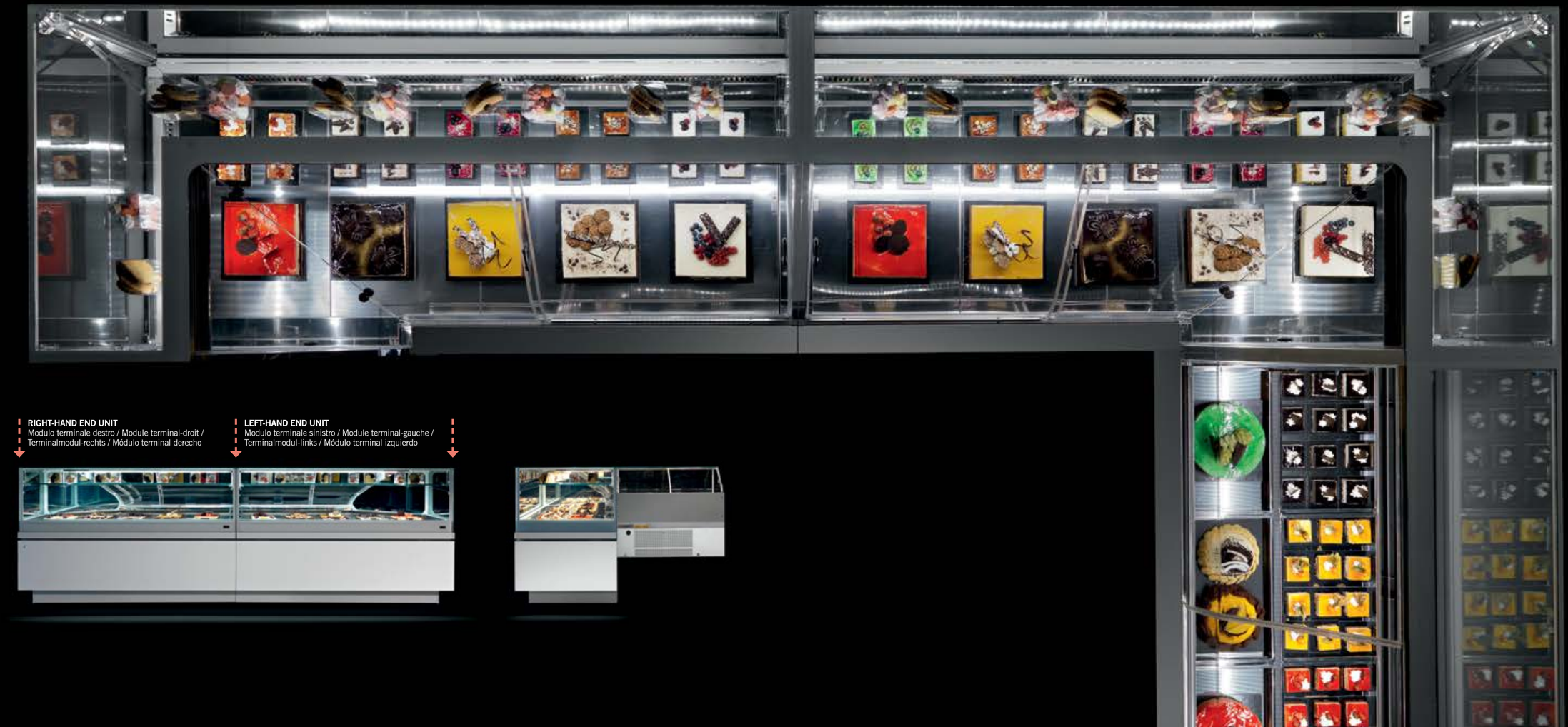


Pastry: End units

PASTICCERIA: MODULI TERMINALI / PÂTISSERIE: MODULES TERMINALES
KONDITOREI: TERMINALMODULE / PASTELERÍA: MÓDULOS TERMINALES

RIGHT-HAND END UNIT
Modulo terminale destro / Module terminal-droit / Terminalmodul-rechts / Módulo terminal derecho

LEFT-HAND END UNIT
Modulo terminale sinistro / Module terminal-gauche / Terminalmodul-links / Módulo terminal izquierdo



Pastry : glass frame configurations

PASTICCERIA: CONFIGURAZIONI CASTELLI VETRO / PÂTISSERIE : AGENCEMENTS EN STRUCTURES VITRÉES
KONDITOREI: KONFIGURATIONEN DER GLASREGALE / PASTELERÍA: CONFIGURACIONES CAMPANAS DE CRISTAL

VAD

High straight glasses
Vetri alti dritti / Vitres hautes droits /
Hohe gerade Scheiben / Vidrios altos rectos

1 shelf
1 mensola / 1 étagère / 1 Ablage / 1 repisa

VAD

High straight glasses
Vetri alti dritti / Vitres hautes droits /
Hohe gerade Scheiben / Vidrios altos rectos

1 shelf + 1 shelf (optional)
1 mensola + 1 mensola (optional) / 1 étagère + 1 étagère (en option) / 1 Ablage + 1 Ablage (als Option) / 1 repisa + 1 repisa (opcional)

VBD

Low straight glasses
Vetri bassi dritti / Vitres basses droits /
Niedrige gerade Scheiben / Vidrios bajos rectos

VBD

Low straight glasses
Vetri bassi dritti / Vitres basses droits
Niedrige gerade Scheiben/ Vidrios bajos rectos

1 shelf (optional)
1 mensola (optional) / 1 étagère (en option)
1 Ablage (als Option) / 1 repisa (opcional)

All the SAM80 pastry modules (1125, 1625, 2125 / 44.29", 63.97", 83.66") are available with all the glass frames – see Sections pp 46-47.
Tutti i moduli SAM80 pasticceria (1125, 1625, 2125) sono disponibili con tutti i castelli vetro - cfr. Sezioni pp 46-47. / Tous les modules SAM80 pâtisserie (1125, 1625, 2125) sont disponibles avec toutes les structures vitrées - voir Sections p. 46-47. / Alle Module SAM80 Konditorei (1125, 1625, 2125) sind mit allen Glasregalen erhältlich - siehe Abschnitte auf S. 46–47. / Todos los módulos SAM80 pastelería (1125, 1625, 2125) están disponibles con todas las campanas de cristal - cfr. Secciones pág. 46-47.

Sam80 Refrigerated Shelves

SAM80 MENSOLE REFRIGERATE / SAM80 ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES / SAM80 KÜHLABLAGEN / SAM80 REPISAS REFRIGERADAS

PASTRY/SNACK DISPLAY CASE H. 1350 (53.15") WITH REFRIGERATED SHELVES

Glass top heated by means of screen-printed heating elements. Equipped with two 240mm / 9.45"-deep refrigerated shelves. The shelves are fitted with LED lights and supported by food-grade transparent Plexiglas supports. The closing system on the operator side consists of 8mm / 0.31"-thick alveolar Plexiglas sliding doors with hermetic side seals and chrome-plated metal handles.

VETRINA PASTICCERIA SNACK VENTILATA H 1350 CON MENSOLE REFRIGERATE

Tetto in vetro riscaldato per mezzo di resistenze serigrafate. In dotazione due mensole refrigerate profonde 240 mm. Le mensole sono dotate di illuminazione LED e sono sorrette da sostegni in Plexiglas trasparente idoneo all'uso alimentare. Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in plexiglas alveolare, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

VITRINE PÂTISSERIE/SNACK VENTILÉE H 1350 AVEC ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES

Toit en verre chauffé par des résistances sérigraphiées. Fourniture de deux étagères réfrigérées de 240 mm de profondeur. Les étagères sont dotées d'éclairage à LED et sont soutenues par des supports en plexiglas transparent adaptés à l'usage alimentaire. Système de fermeture côté opérateur à battants coulissants en plexiglas alvéolaire, de 8 mm d'épaisseur, avec joints latéraux à étanchéité hermétique et poignées en métal chromé.

UMLUFTGEKÜHLTE KONDITOREI/SNACKVITRINE H 1350 MIT KÜHLABLAGEN

Das Dach wird von aufgedruckten Widerständen gewärmt. Zur Ausstattung gehören zwei 240 mm tiefe Kühlablagen. Die gekühlten Ablagen sind mit LED-Beleuchtung ausgestattet und werden von Stützen aus durchsichtigem, lebensmittelechtem Plexiglas getragen. Schließsystem auf der Bedienerseite mit Schiebetüren aus 8 mm starken Plexiglas-Stegplatten mit seitlichen isolierenden Dichtungen und Griffe aus verchromtem Metall.

VITRINA PASTELERÍA/SNACKS VENTILADA (Al. 1350) CON REPISAS REFRIGERADAS

Techo de vidrio calentado mediante resistencias serigrafiadas. Está equipada con dos repisas refrigeradas de 240 mm de profundidad. Las repisas cuentan con iluminación LED y se sujetan con soportes de plexiglás transparente, adecuados para un uso alimentario. Sistema de cierre en el lado del operador con puerta corredera de plexiglás alveolar, un espesor de 8 mm, protecciones laterales de sellado hermético y manillas de metal cromado.

Praline - Pastry

PRALINERIA - PASTICCERIA / PRALINES - PÂTISSERIE
PRALINEN - KONDITOREI / PRALINERÍA - PASTELERÍA

pralines

praline / pralines
Pralinen / pralinería

Praline - Pastry

PRALINERIA - PASTICCERIA / PRALINES - PÂTISSERIE
PRALINEN - KONDITOREI / PRALINERÍA - PASTELERÍA

TEMPERATURE-RELATIVE HUMIDITY
Temperatura-Umidità Relativa
Température-Humidité Relative
Temperatur-Relative Luftfeuchtigkeit
Temperatura-Humedad Relativa

Cold Snack

SNACK FREDDO / SNACKS FROIDS / KALTER SNACK / SNACK FRÍO

Cold Snack - Dry Heat

SNACK FREDDO - CALDO SECCO / SNACK FROIDS - CHALEUR SÈCHE
KALTER SNACK - TROCKEN WARM / SNACK FRIO - CALOR SECO

Press for 3 seconds
Premi per 3 secondi / Maintenez enfoncé 3 secondes
Halten Sie gedrückt 3 sekunden / Mantenga pulsado 3 segundos

Dry Heat

CALDO SECCO / CHALEUR SÈCHE / TROCKEN WARM / CALOR SECO

1350

53.15"

VAD

High straight glasses
Vetri alti dritti
Vitres hautes droits
Hohe gerade Scheiben
Vidrios altos rectos

1200

47.24"

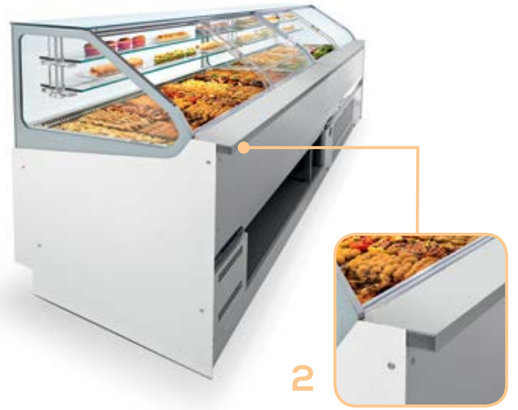
VBD

Low straight glasses
Vetri bassi dritti
Vitres basses droits
Niedrige gerade Scheiben
Vidrios bajos rectos

Technical details

DETTAGLI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DETAILS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HEATED SHELF / MENSOLA RISCALDATA / ÉTAGÈRE CHAUFFÉE / BEHEIZTE ABLAGE / REPISA CALENTADA



1/2. Work surface extension with total depth of 150 mm / 5.91" - all applications.
Estensione piano lavoro per una profondità totale di 150 mm - tutti i servizi.
Rallonge du plan de travail sur une profondeur totale de 150 mm - tous les services.
Ablage mit LED-Beleuchtung. Ablagenhalterung aus transparentem, lebensmittelechtem Plexiglas - alle Dienstleistungen.
Extensión del tablero de trabajo para obtener una profundidad total de 150 mm - todos los servicios.

3. RAISABLE DISPLAY TOP
The 812mm / 31.97"-deep refrigerated display top is made of white glass with resistant screen-printing to perform the dry heat function. The top is raisable by means of gas pistons to access the evaporator and fan area (Cold Snack - Dry Heat; Dry Heat).

PIANO ESPOSITIVO SOLLEVABILE
Il piano espositivo refrigerato profondo 812 mm è in vetro bianco con serigrafia resistiva per svolgere la funzione caldo secco.
Il piano è sollevabile per mezzo di pistoni a gas per accedere alla zona dell'evaporatore e delle ventole (Snack Freddo - Caldo Secco; Caldo Secco).

PLAN D'EXPOSITION SOULEVABLE
Le plan d'exposition réfrigéré de 812 mm de profondeur est en verre blanc à sérigraphie résistive pour assurer la fonction de chaleur sèche.
Le plan est soulevable au moyen de pistons à gaz pour accéder à la zone de l'évaporateur et des ventilateurs (Snack Froids - Chaleur Sèche; Chaleur Sèche).

ANHEBBARE AUSSTELLUNGSFLÄCHE
Die 812 mm tiefe gekühlte Ausstellungsfläche ist aus weißem Glas mit aufgedrucktem Widerstand für die Funktion der trockenen Wärme.
Die Fläche lässt sich mittels Gaskolben anheben, um den Verdampfer und das Gebläse freizulegen (Kalter Snack - Trocken Warm; Trocken Warm).

SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN ELEVABLE
Superficie refrigerada de exposición, con una profundidad de 812 mm y de cristal blanco, con serigrafía resistiva para realizar la función de calor seco. La superficie se puede elevar mediante unos pistones de gas para acceder a la zona del evaporador y de los ventiladores (Snack Frio - Calor Seco; Calor Seco).

Technical data – Sections

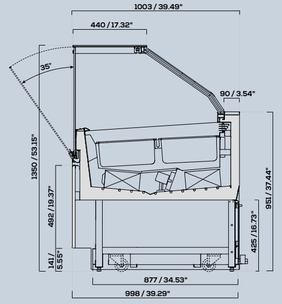
DATI TECNICI - SEZIONI / DONNÉES TECHNIQUES - SECTIONS / TECHNISCHE DATEN - QUERSCHNITTE / DATOS TÉCNICOS - SECCIONES

3065103
ETL
- NSF 7
- UL STD 471
- CAN/CSA C22.2 STD n. 120

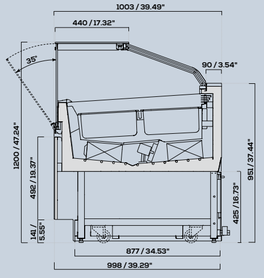
Intertek Intertek

GELATO

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO



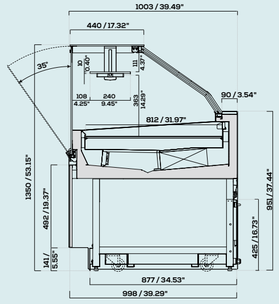
VAD



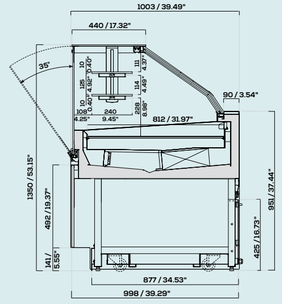
VBD

PASTRY; PRALINE - PASTRY; COLD SNACK

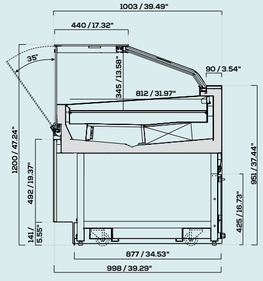
PASTICCERIA; PRALINERIA - PASTICCERIA; SNACK FREDDO / PÂTISSERIE; PRALINES - PÂTISSERIE; SNACKS FROIDS
KONDITOREI; PRALINEN - KONDITOREI; KALTER SNACK / PASTELERÍA; PRALINERÍA - PASTELERÍA; SNACK FRÍO



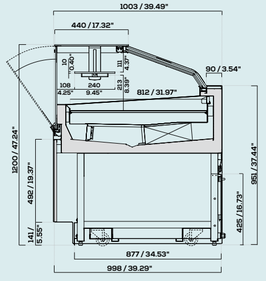
VAD (1 SHELF)
VAD (1 mensola) /VAD (1 étagère)
VAD (1 Ablage) / VAD (1 repisa)



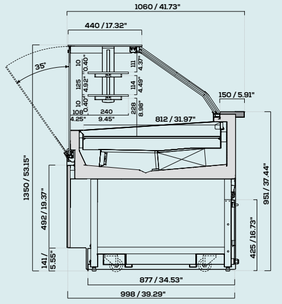
*** VAD (2 SHELVES)**
VAD (2 mensole) / VAD (2 étagères)
VAD (2 Ablagen) / VAD (2 repisas)



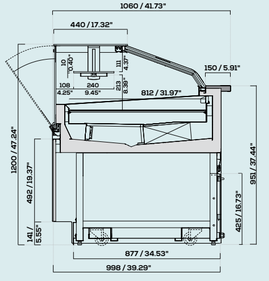
VBD



*** VBD (1 SHELF)**
VBD (1 mensola) / VBD (1 étagère)
VBD (1 Ablage) / VBD (1 repisa)



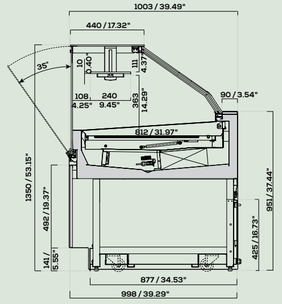
*** VAD (2 SHELVES + WORK SURFACE EXTENSION)**
VAD (2 mensole + estensione piano lavoro)
VAD (2 étagères + rallonge du plan de travail)
VAD (2 Ablagen + Erweiterung der Arbeitsfläche)
VAD (2 repisas + extensión del tablero de trabajo)



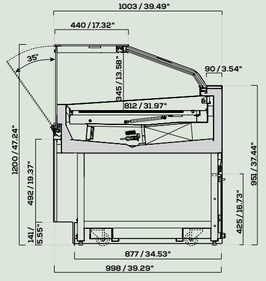
***VBD (1 SHELF + WORK SURFACE EXTENSION)**
VBD (1 mensola + estensione piano lavoro)
VBD (1 étagère + rallonge du plan de travail)
VBD (1 Ablage + Erweiterung der Arbeitsfläche)
VBD (1 repisa + extensión del tablero de trabajo)

COLD SNACK - DRY HEAT

SNACK FREDDO - CALDO SECCO
SNACK FROIDS - CHALEUR SÈCHE
KALTER SNACK - TROCKEN WARM
SNACK FRIO - CALOR SECO



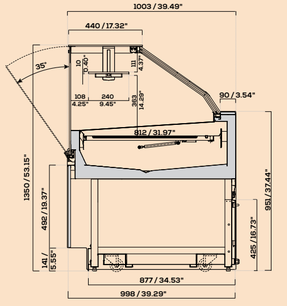
VAD (1 SHELF)
VAD (1 mensola) /VAD (1 étagère)
VAD (1 Ablage) / VAD (1 repisa)



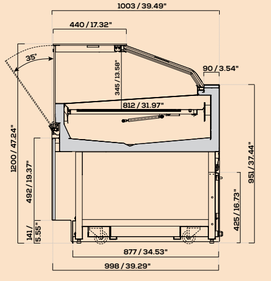
VBD

DRY HEAT

CALDO SECCO / CHALEUR SÈCHE
TROCKEN WARM / CALOR SECO



VAD



VBD

VAD:
High straight glasses
Vetri alti dritti
Vitres hautes droits
Hohe gerade Scheiben
Vidrios altos rectos

VBD:
Low straight glasses
Vetri bassi dritti
Vitres basses droits
Niedrige gerade Scheiben
Vidrios bajos rectos

	Units / Moduli			
Applications / Servizi	**1125**	**1625**	**2125**	**End Units / Moduli Terminali**
Gelato / Gelato	VAD, VBD	VAD, VBD	VAD, VBD	-
Pastry; Cold Snack / Pasticceria; Snack Freddo	VAD, VBD	VAD, VBD	VAD, VBD	VAD, VBD
Praline / Praline	VAD, VBD	VAD, VBD	VAD, VBD	-
Pastry refrigerated shelves / Pasticceria mensole refrigerate	VAD	VAD	VAD	-
Cold snack - Dry heat / Snack freddo - Caldo secco	VAD, VBD	VAD, VBD	-	-
Dry heat / Caldo secco	VAD, VBD	VAD, VBD	-	-

*** Optional:**
1. **In the SAM80 pastry with high straight glass (VAD) frame, 2nd shelf**
2. **In the SAM80 pastry with low straight glass (VBD) Frame, 1 shelf**
3. **Work surface extension**

* Optional:
1. Nella SAM80 pasticceria con castello vetri alti diritti (VAD), 2ª mensola
2. Nella SAM80 pasticceria con castello vetri bassi diritti (VBD), 1 mensola
3. Estensione piano lavoro

* En option:
1. Dans la SAM80 pâtisserie avec structure en vitres hautes droites (VAD), 2ème étagère
2. Dans la SAM80 pâtisserie avec structure en vitres basses droites (VBD), 1 étagère
3. Rallonge du plan de travail

* Sonderausstattung:
1. Bei SAM80 konditorei mit Glasregal mit hohen Geraden scheiben (VAD) 2.Ablage
2. Bei SAM80 konditorei mit Glasregal mit niedrigen Geraden scheiben (VBD), 1Ablage
3. Erweiterung Der Arbeitsfläche

* Opcional:
1. En la SAM80 pastelería con campana de cristal vidrios altos rectos (VAD), 2ª repisa
2. En la SAM80 pastelería con campana de cristal vidrios bajos rectos (VBD), 1 repisa
3. Extensión del tablero de trabajo

SAM80 HAS BEEN DESIGNED BY IFI RESEARCH
AND DEVELOPMENT DEPARTMENT.
SAM80 È UN PROGETTO DEL DIPARTIMENTO
RICERCA E SVILUPPO IFI.

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 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 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 annährend.

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.

THE CATALOGUE HAS BEEN PRODUCED
THROUGH THE COLLABORATION OF:
Il catalogo è stato realizzato con la
collaborazione di:

- Art Direction
  Studiopieri Web & Graphic Agency
  IFI Marketing Department

- Photo
  Amati Bacciardi

- Post production
  Studiopieri Web & Graphic Agency

© COPYRIGHT IFI S.p.A.
Tavullia (PU), Italia 2015, 2017
- ALL RIGHTS RESERVED
- Tutti i diritti riservati

09/2017

PRODUCTS MAY BE PROTECTED
BY PATENT AND/OR DESIGN
I prodotti possono essere tutelati
da brevetto e/o da 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

ifi.it | #ifi1962

ADIMEMBER

Main Partner
Gelato World Tour®

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

INDUSTRIEIFI®