

AKTIVA
design edition





AKTIVA
design edition

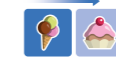
APPLICATIONS

SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS



GELATO

GELATO / GELATO
GELATO / GELATO



4 SEASONS

4 STAGIONI / 4 SAISONS
4 JAHRESZEITEN / 4 ESTACIONES



PASTRY

PASTICCERIA
PÂTISSERIE
KONDI TOREI
PASTELERÍA



COLD SNACK

SNACK FREDDO
SNACKS FROIDS
KALTER SNACK
SNACK FRÍO



PRALINE-PASTRY

PRALINERIA-PASTICCERIA
PRALINES-PÂTISSERIE
PRALINEN-KONDI TOREI
PRALINERÍA-PASTELERÍA



DRY HEAT

CALDO SECCO
CHALEUR SÈCHE
TROCKEN WARM
CALOR SECO



BAIN-MARIE HEAT

CALDO BAGNO MARIA
CHALEUR BAIN-MARIE
WARMES WASSERBAD
CALOR BAÑO MARÍA



GELATO

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO



ACOUSTIC COMFORT SYSTEM IS STANDARD

ON AKTIVA GELATO - LINEAR UNITS 1100 (43.31"), 1600 (62.99"), 2100 (82.68")

Acoustic Comfort System è di serie su AKTIVA GELATO nei moduli 1100, 1600, 2100

Acoustic Comfort System est de série sur AKTIVA GELATO modules linéaires 1100, 1600, 2100

Acoustic Comfort System ist Standard auf AKTIVA GELATO - Module 1100, 1600, 2100

Acoustic Comfort System es estándar en AKTIVA GELATO - módulos lineales 1100, 1600, 2100

GELATO

GELATO / GELATO / GELATO / GELATO

SIDE PANELS NOT INCLUDED

Misure senza fianchi / Mesures sans joues / Maße ohne Endseitenteilen / Medidas sin lados



1100
43.31"



1600
62.99"



2100
82.68"



A1 A2 A2
30° 30° 45°



3200
125.98"

GELATO ACCESSORIES - OPTIONALS

GELATO ACCESSORI - OPTIONAL / GELATO ACCESSOIRES - OPTIONS
 GELATO ZUBEHÖR - OPTIONALS / GELATO ACCESORIOS - OPCIONALES



1A



1B



2A



2B



3A

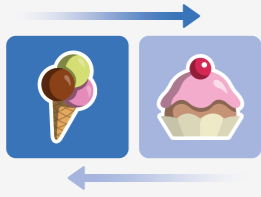


3B

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"x 9.84"
 360x165 mm / 14.17"x 6.50"

3A-3B.
SINGLE PORTIONS
 Monoporzioni
 Monoportionen
 Einzelportionen
 Monoporciones
 360x330 mm / 14.17"x12.99"
 360x165 mm / 14.17"x6.50"



4 SEASONS

4 STAGIONI / 4 SAISONS / 4 JAHRESZEITEN / 4 ESTACIONES



ACOUSTIC COMFORT SYSTEM IS STANDARD

ON AKTIVA GELATO 4 SEASONS - LINEAR UNITS 1100 (43.31"), 1600 (62.99"), 2100 (82.68")

Acoustic Comfort System è di serie su AKTIVA GELATO 4 STAGIONI nei moduli 1100, 1600, 2100

Acoustic Comfort System est de série sur AKTIVA GELATO 4 SAISONS modules linéaires 1100, 1600, 2100

Acoustic Comfort System ist Standard auf AKTIVA GELATO 4 JAHRESZEITEN - Module 1100, 1600, 2100

Acoustic Comfort System es estándar en AKTIVA GELATO 4 ESTACIONES - módulos lineales 1100, 1600, 2100

4 SEASONS

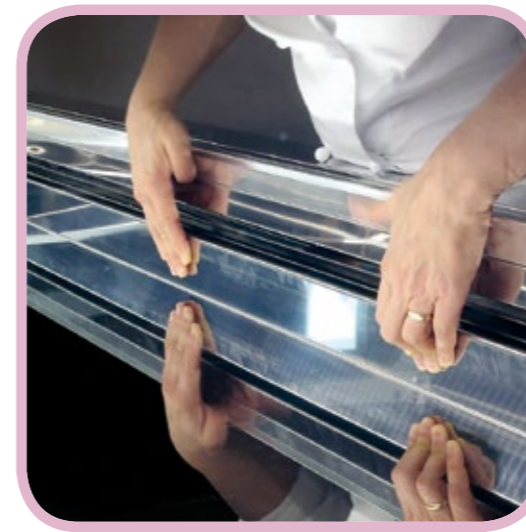
4 STAGIONI / 4 SAISONS / 4 JAHRESZEITEN / 4 ESTACIONES

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 ON THE GREEN BUTTON FOR PASTRY SETTING: +4°C; +39.2°F
 Cliccare sul pulsante verde per Funzione Pasticceria: +4°C
 Appuyer sur le bouton vert pour Fonction de Pâtisserie: +4°C
 Auf die grüne Taste drücken für Funktion Konditorei: +4°C
 Clic en el botón verde para Función de Pastelería: +4°C



FROM
GELATO

-12°/-18°C
 +10.4°/-0.4°F

TO
PASTRY

+4°/+8°C
 +39.2°/+46.4°F

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).





PASTRY

PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



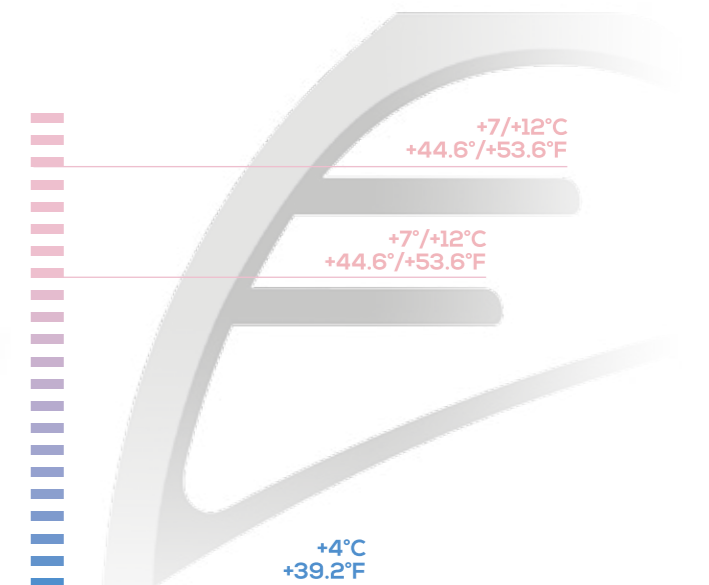
PASTRY

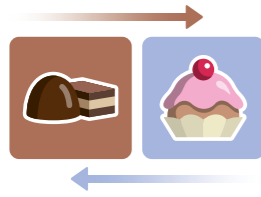
PASTICCERIA / PÂTISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



PASTRY - REFRIGERATED SHELVES

PASTICCERIA - MENSOLE REFRIGERATE / VITRINE PÂTISSERIE - ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES
KONDITOREIVITRINE - KÜHLREGALEN / VITRINA PASTELERÍA - BALDAS REFRIGERADAS





PRALINE-PASTRY

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



+14° C
+57.2° F
45% R.H. -U.R.



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



DRY HEAT

CALDO SECCO / CHALEUR SÈCHE / TROCKEN WARM / CALOR SECO



+65° C
+149° F



BAIN-MARIE HEAT

CALDO BAGNO MARIA / CHALEUR BAIN-MARIE
WARMES WASSERBAD / CALOR BAÑO MARÍA



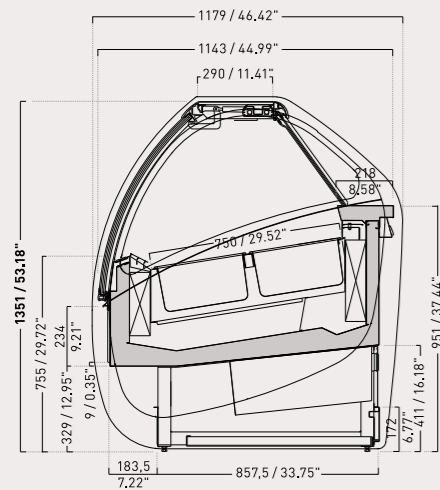
+70° C
+158° F

TECHNICAL DATA - SECTIONS

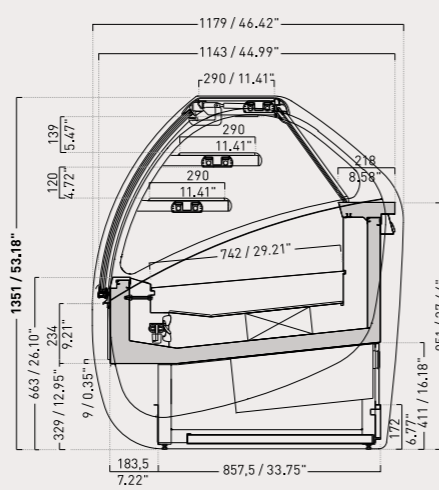
DATI TECNICI - SEZIONI / INFORMATIONS TECHNIQUES - COUPES
TECHNISCHE DATEN - SCHNITTEN / DATOS TÉCNICOS - SECCIÓNES



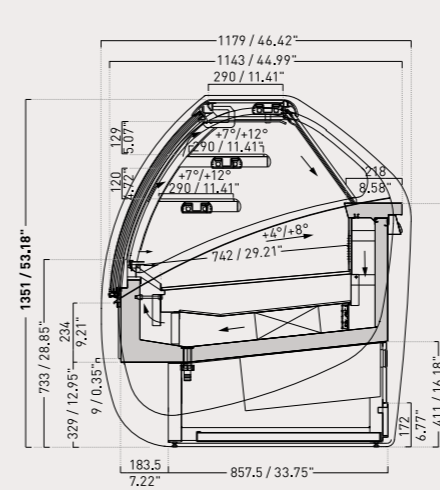
Gelato
Gelato
Gelato
Gelato
Gelato



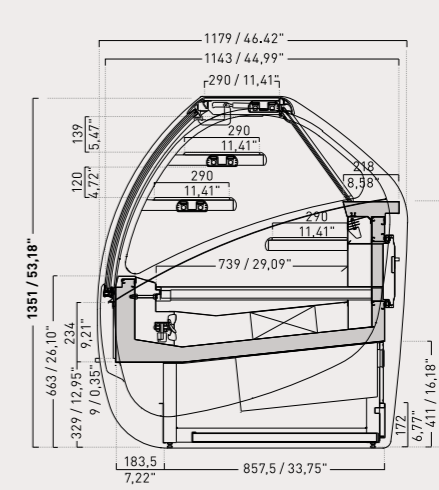
Pastry fixed top - Praline
Pasticceria Piano Fisso - Pralineria
Vitrine pâtisserie avec plan fixe - Vitrine pour pralines
Konditoreivitrine mit fixer Ablage - Pralinenitrine
Vitrina pastelería con plano fijo - Vitrina chocolatería



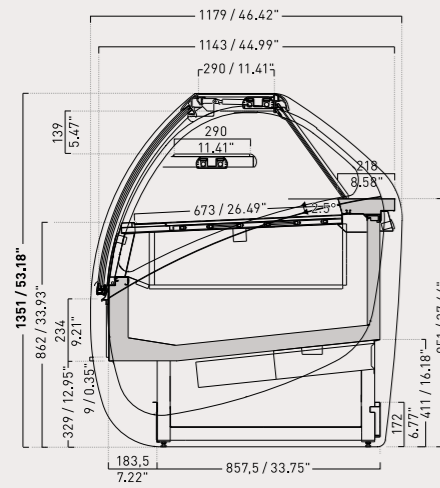
Pastry display case with refrigerated shelves
Pasticceria mensole refrigerate
Vitrine Pâtisserie avec étagères réfrigérées
Konditoreivitrine mit Kühlregalen
Vitrina pastelería con baldas refrigeradas



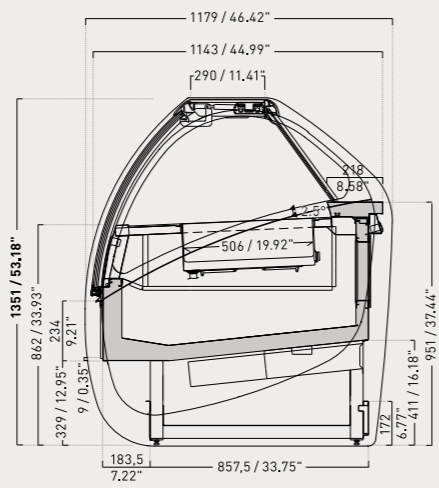
Pastry display case with drawers
Pasticceria con Cassetti
Vitrine pâtisserie avec tiroirs
Konditoreivitrine mit Schubladen
Vitrina pastelería con cajones extraíbles



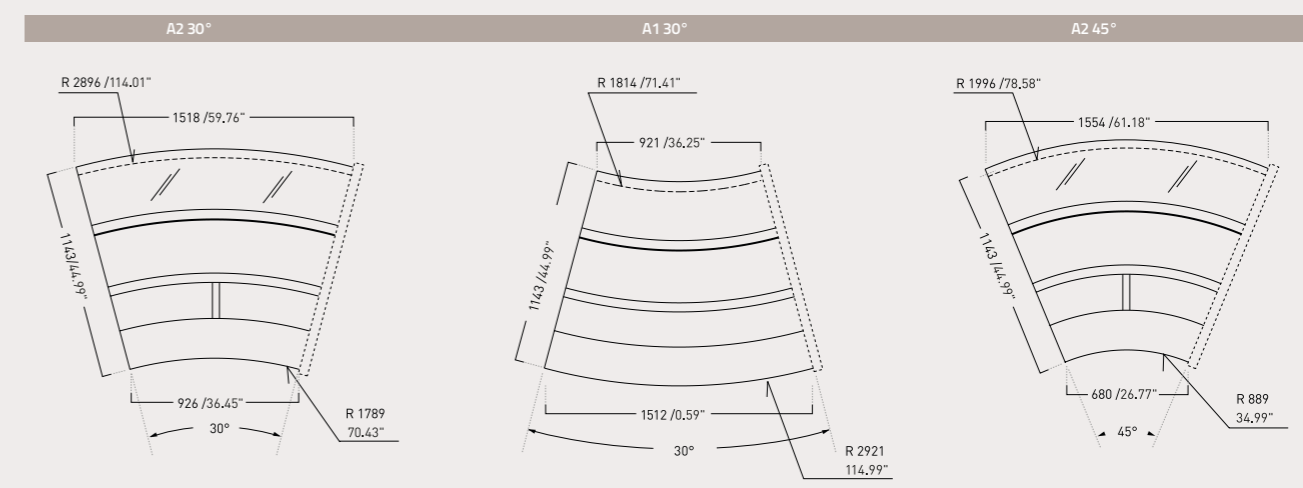
Dry Heat
Caldo Secco
Chaleur sèche
Trocken Warm
Calor seco



Bain-Marie Heat
Caldo Bagno Maria
Chaleur bain-marie
Warmes Wasserbad
Calor baño María



CORNERS PLAN
Pianta angoli
Plan Angles
Ecke Plan
Planta Angulos



UNITS Moduli - Modules - Module - Modulos	1100	1600	2100	3200	2/30°	1/30°	2/45°
Gelato⁽¹⁾ Gelato / Gelato Gelato / Gelato	• ETL	• ETL	• ETL	•	• ETL	• ETL	• ETL
Pastry display case fixed top Pasticceria a piano fisso / Vitrine pâtisserie avec plan fixe Konditoreivitrine mit fixer Ablage / Vitrina pastelería con plano fijo	• ETL	• ETL	• ETL	•	• ETL	• ETL	• ETL
Pastry display case with refrigerated shelves Pasticceria mensole refrigerate / Vitrine Pâtisserie avec étagères réfrigérées Konditoreivitrine mit Kühlregalen / Vitrina pastelería con baldas refrigeradas	• ETL	• ETL	• ETL	•	• ETL	•	• ETL

UNITS Moduli - Modules - Module - Modulos	1100	1600	2100	3200	2/30°	1/30°	2/45°
Pastry display case with drawers Pasticceria con cassetti / Vitrine pâtisserie avec tiroirs Konditoreivitrine mit Schubladen / Vitrina pastelería con cajones extraíbles	• ETL	• ETL	• ETL	•	•	•	•
Praline Pralineria / Vitrine pour Pralines Pralinenitrine / Vitrina Bombonería	•	•	•	•	•	•	•
Dry heat Caldo secco / Chaleur sèche Trocken Warm / Calor seco	•	•	•	•	•	•	•
Bain-marie heat Caldo bagno maria / Chaleur bain-marie Warmes Wasserbad / Calor baño María	•	•	•	•	•	•	•

Mesurements do not include sides (1 side panel 30 mm)
Misure non comprensive di fianchi (1 fianco 30 mm) / Dimensions sans joues de finition (1 joue 30 mm)
Maße ohne Endseitenteile (1 Endseitenteil 30 mm) / Medidas sin laterales (1 lateral 30 mm)

⁽¹⁾ In 1100 mm, 1600 mm, 2100 mm units: available module 3+3 with differentiated temperature. In 3200 mm unit: available module 9+9 with differentiated temperature.
- Nei moduli 1100, 1600, 2100 disponibile settore temperatura differenziata 3+3. Nel modulo 3200 disponibile settore temperatura differenziata 9+9.
- Dans les modules 1100, 1600, 2100, est disponible, en option, un Module 3+3 avec temperature différenciée. Dans le module 3200 est disponible, en option, un Module 9+9 avec temperature différenciée.
- Modulen 1100, 1600, 2100 verfügbar unterschiedene Temperatur 3+3. Modul 3200 verfügbar unterschiedene Temperatur 9+9.
- Versiones 1100, 1600, 2100: Disponible módulo 3+3 con temperatura diferenciada. Versión 3200: Disponible módulo 9+9 con temperatura diferenciada.

1100mm = 43.31" 1600mm = 62.99" 2100mm = 82.68" 3200mm = 125.98" 30mm = 1.18"

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

IFI RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS
ON 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 SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE
MODIFICHE AI PRODOTTI ILLUSTRATI IN
QUESTO CATALOGO, IN QUALUNQUE MOMENTO
SENZA L'OBLIGO 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 TOUT MOMENT
SANS OBLIGATION DE PRÉAVIS.
LES FINITIONS MONTRÉES DANS CE CATALOGUE
SONT INDICATIVES À CAUSE DES DIFFÉRENCES
INÉVITABLES DUES À LA REPRODUCTION
TYPOGRAPHIQUE.

IFI BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND
OHNE VORANKÜNDIGUNG, ÄNDERUNGEN AN DEN
IN DIESEM KATALOG ABGEDRUCKTEN PRODUKTEN
VORZUNEHMEN. 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 ILUSTRADOS EN ESTE CATALOGO
EN CUALQUIER MOMENTO SIN PREVIO AVISO.
LOS ACABADOS REPRODUCIDOS EN ESTE
CATALOGO NO 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

- Photo cover, photo corner unit P.06, photo P.17
Emilio Tremolada

- Digital post production
Studiopieri Web & Graphic Agency

© COPYRIGHT IFI s.p.a.,
TAVULLIA (PU) ITALIA, 2017
- **TUTTI I DIRITTI RISERVATI**
- All rights reserved

01/2017

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



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®