



design Makio Hasuike & Co.

Milia

L'eccellenza, da ogni punto di vista
L'excelencia, desde tots els punts de vista





COOKIE STRACCIATELLA LIQUIRIZIA FRAGOLA MALAGA PESCA NUTELLA TIRAMISU KIWI TARTUFO AMARETTO CAFFE MANGO TORRONECINO ZUPPA INGLESE CREMA FICHI AMARENA VANIGLIA ALBICOCCA COCCOHERO COCCO CREME CARAMEL CIOCCOLATO

è Milia.



Benvenuti in Milia *Benvingut a Milia*

Esalta le tue creazioni di **Gelateria e Pasticceria** con eleganza. Grazie a Milia, la tua arte diventa l'unica protagonista, da ogni punto di vista.

*Milloreu les vostres creacions de **Gelats i Patisserie** amb elegància. Gràcies a Milia, el vostre art es converteix en l'únic protagonista, des de tots els punts de vista.*

Eleganza innata *Elegància innata*

Grazie al suo design minimale e alla suggestiva livrea nera, Milia rende unico ogni contesto, con stile ed eleganza.

Gràcies al seu disseny mínim i a la cridanera livrea negra, Milia fa que cada context sigui únic, amb estil i elegància.

Come appena fatti *Com acabats de fer*

L'aspetto, il gusto e le qualità degli alimenti conservano tutte le loro caratteristiche originarie anche nelle condizioni ambientali più critiche per calore e umidità.

L'aspecte, el gust i la qualitat dels aliments conserven totes les seves característiques originals, fins i tot en les condicions ambientals més crítiques per a la calor i la humitat.



Passione a prima vista *Passió a primera vista*

Il Gelato e le creazioni di Pasticceria attirano immediatamente lo sguardo, sospesi come per magia in una preziosa teca di vetro.

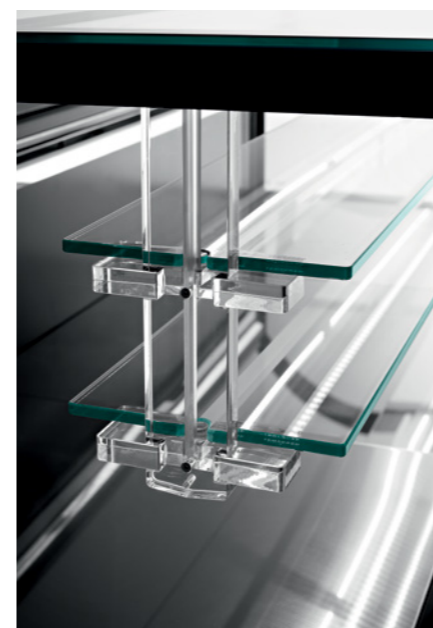
De seguida criden l'atenció les creacions de Gelats i Pastisseria, suspeses com per art de màgia en una preciosa vitrina.



Eccellenza a bassi consumi *Excel·lència de baix consum*

Oltre a garantire la migliore conservazione del Gelato, il sistema HCS consente di risparmiare energia elettrica, riducendo il numero di sbrinamenti in modo intelligente.

A més d'assegurar la millor conservació dels Gelats, el sistema HCS estalvia electricitat reduint de manera intel·ligent el nombre de descongelacions.



Cura del dettaglio *Atenció al detall*



Lunga vita alla vetrina *Visca la vitrina*

Affidabilità e durata sono le aspettative di ogni professionista quando sceglie la sua vetrina. Ecco perché testiamo ogni Milia in camera climatica per almeno 12 ore a condizioni estreme di temperatura e umidità. Ed ecco perché abbiamo reso semplicissime le operazioni di manutenzione e pulizia.

La fiabilitat i la durabilitat són les expectatives de tots els professionals a l'hora d'escollir la seva vitrina. És per això que provem cada Milia en una cambra climàtica durant almenys 12 hores en condicions extremes de temperatura i humitat. Per això hem fet que les operacions de manteniment i neteja siguin molt senzilles.

Bontà e salute *La bondat i la salut*

Massima igiene e sicurezza per gli alimenti e per il consumatore, grazie alla chiusura semi-ermetica degli scorrevoli e allo speciale trattamento anodizzante GHA® delle guide, con proprietà antibatteriche.

Màxima higiene i seguretat per als aliments i per al consumidor, gràcies al tancament semiermètic de les portes corredisses i al tractament especial d'anodització GHA® de les guies, amb propietats antibacterianes.





People-centric
innovation



> CLASSE CLIMATICA / CLASSE CLIMÀTICA 4

Gelato	+35°C - 60% U.R
Pasticceria	+30°C - 55% U.R.
<i>Gelat</i>	<i>+35°C - 60% U.R</i>
<i>Pastisseria</i>	<i>+30°C - 55% U.R.</i>

> SERVIZI / SERVEIS

Gelato	-2°C; -18°C
Gelato/Pasticceria	-2°C; -18°C/+4°C; +8°C
Pasticceria	+4°C / +8°C
Mensola superiore	+18°C / +22°C
Mensola inferiore	+8°C / +12°C
<i>Gelat</i>	<i>-2°C; -18°C</i>
<i>Gelat/Pastisseria</i>	<i>-2°C; -18°C/+4°C; +8°C</i>
<i>Pastisseria</i>	<i>+4°C / +8°C</i>
<i>Prestatge superior</i>	<i>+18°C / +22°C</i>
<i>Prestatge inferior</i>	<i>+8°C / +12°C</i>

> CLASSE ENERGETICA / CLASSE ENERGÈTICA

> MISURE / MESURES

mm
H 1151
L 2262/1762/1262
P 1055

> FINITURE / ACABATS

Laminato
Laminat
Fenix®
Acciaio
Hamilton

Laccato
a campione
*Lacat segons
la mostra*

Ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU) - Italy
Ph. +39 0721 20021
info@ifi.it

Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
Dissenyat, dissenyat
i fabricat a Itàlia



ADIMEMBER

