

Colonna.

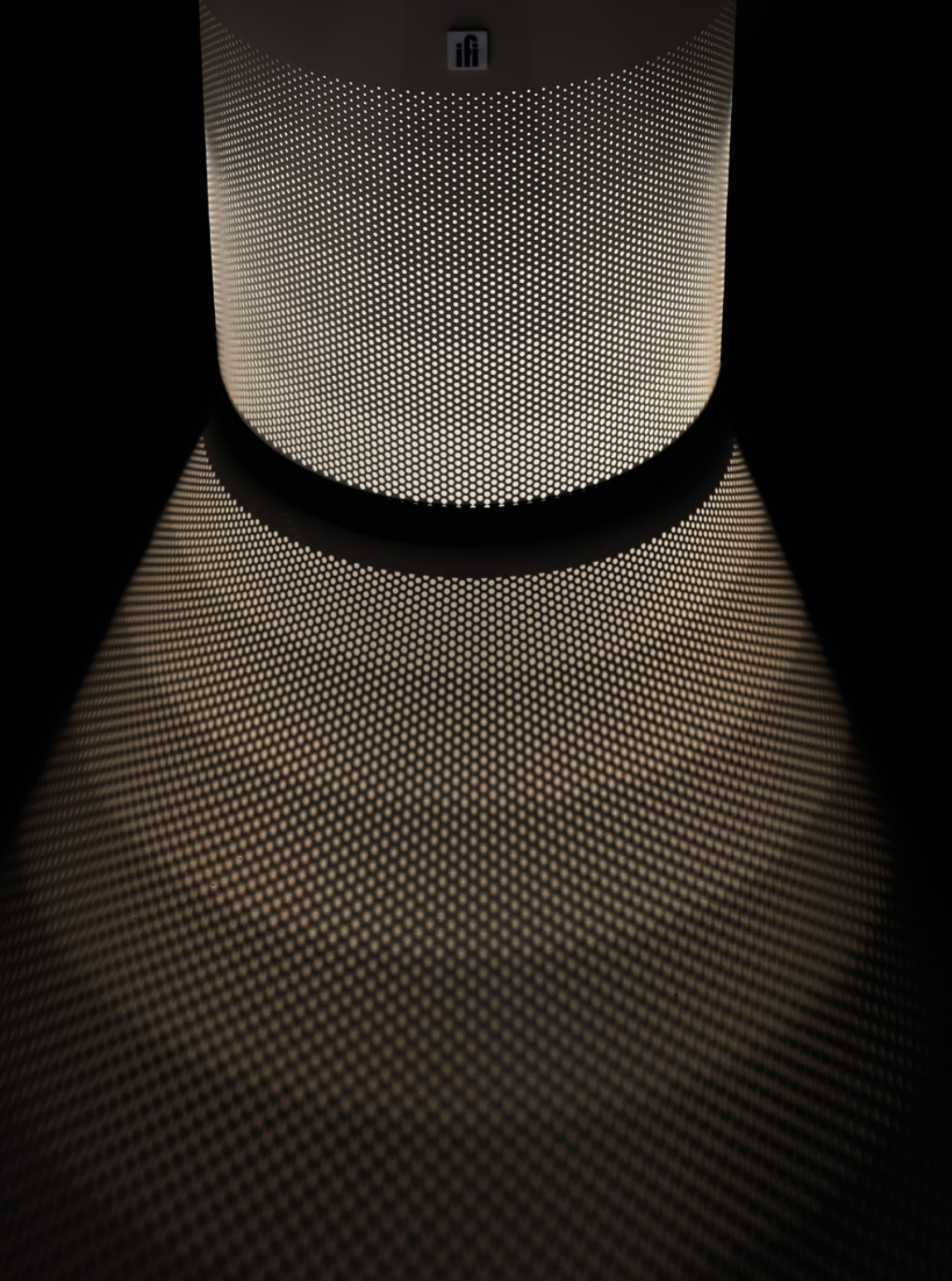
Display your design

Design Giulio Iacchetti



2017





Colonna.
Display your design

The art of taste arises from an intimate
knowledge of raw ingredients and technique.

From scents gathered over time,
from the experience of flavours and textures
to the intelligence of gestures:
tastes take shape and proportion
in the hands of the pastry chef.





Pastry design

Like aesthetics and taste in the art of pastry,
form and functionality are bound together
in the design of Colonna.







Pastry at reach

Colonna transforms the everyday actions of serving into one single movement. With an innovative, patented mechanical system, the display surface glides out like an extension of the gestures of the confectioner, who can work and draw the displayed products while maintaining a relaxed posture.



Colonna establishes a connection:
it is the place where the pastry chef's know-how
finds its ultimate expression and is conveyed
to the taster.

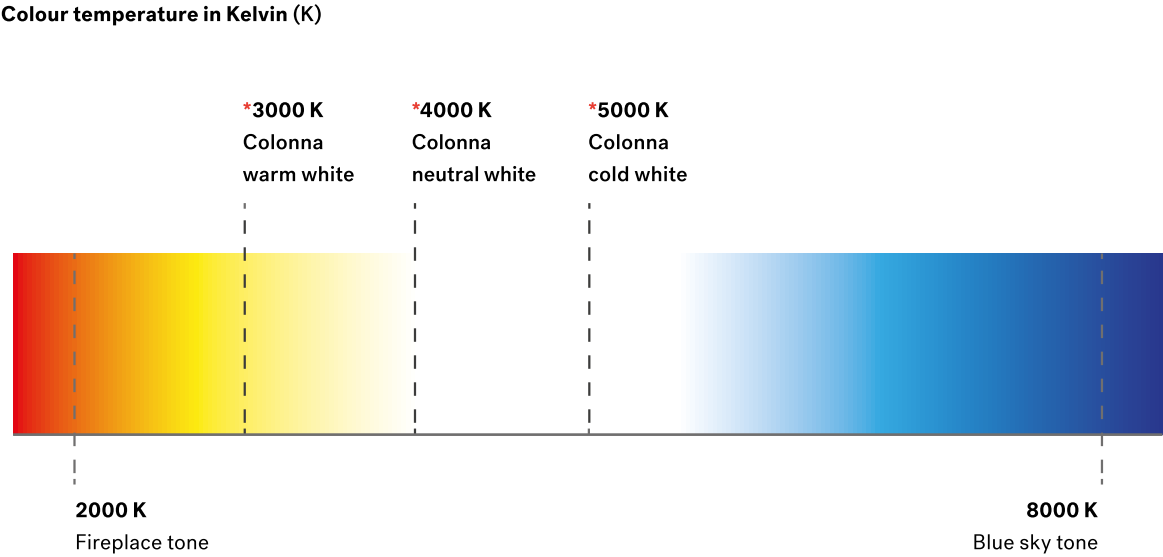
Free from encumbrance, decorations
and superstructures, Colonna creates
symmetrical relationships
and circular dynamics around itself,
wherever it is placed.





Pastry star

The luminescent island created by Colonna shows pastry in its best light. LED lights with three distinct shades of white colour temperatures enable the confectioner to personalise his display.





Pastry first

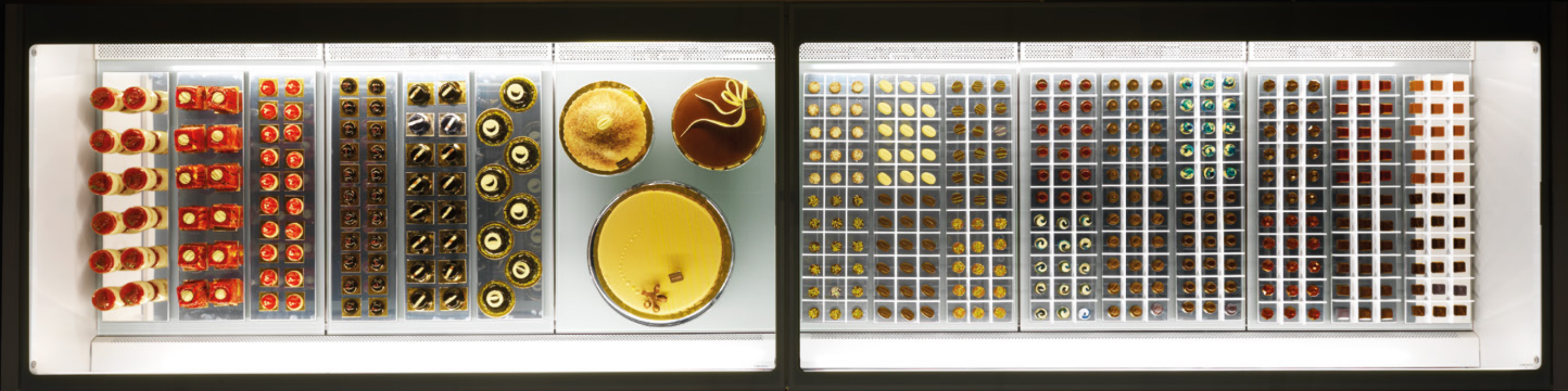
Like in a play of solids and voids,
the Colonna wall unit expresses the same formal
and visual simplicity as the display case.
A space in which serving accessories are reallocated
into their own place: the two elements, wall unit
and display case, work in synergy to focus
all attention on the excellence of the pastries.



Colonna creates a linear continuity between the modules, which are separated by a double glass to protect flavours, scents and different temperatures.

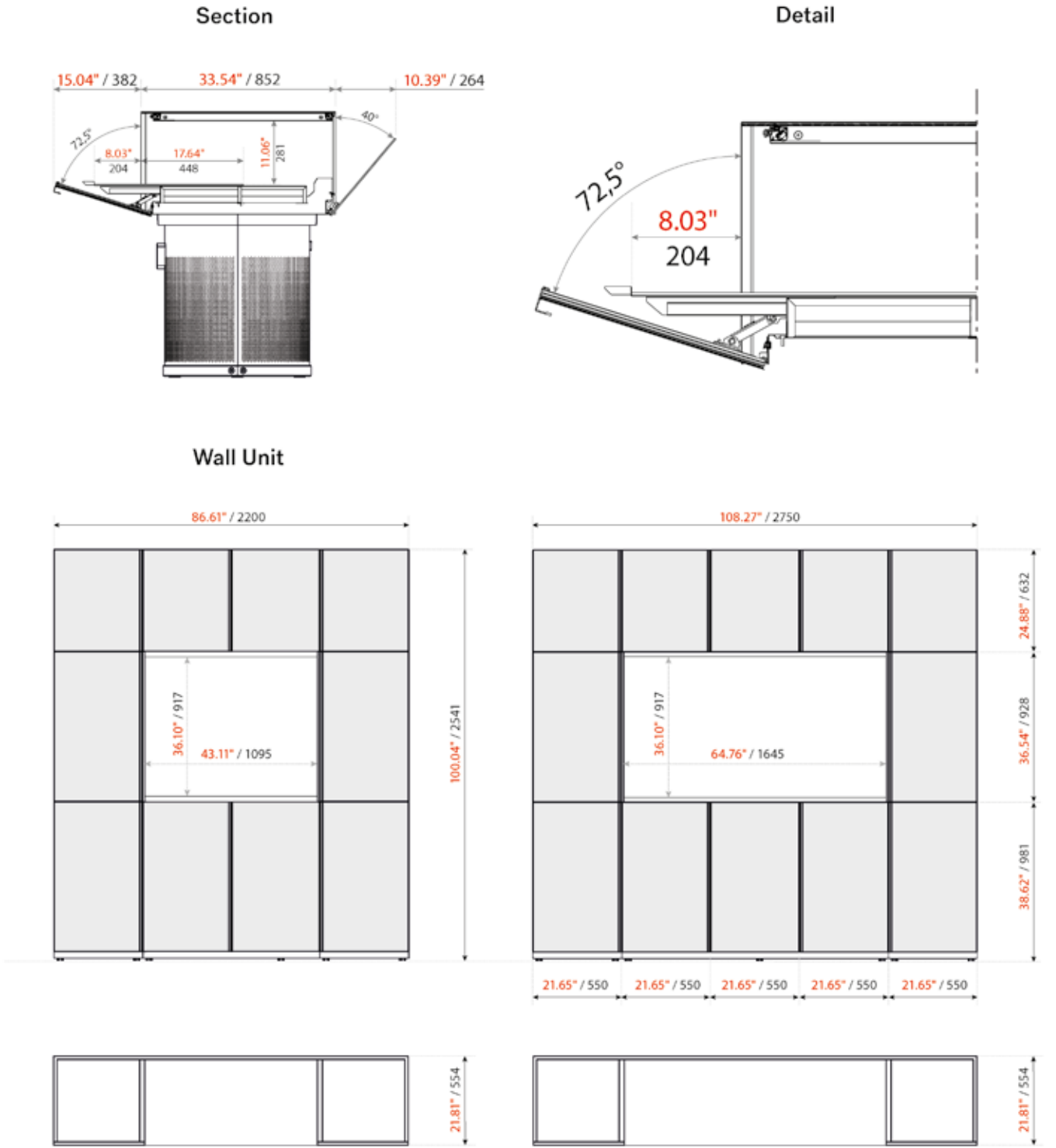
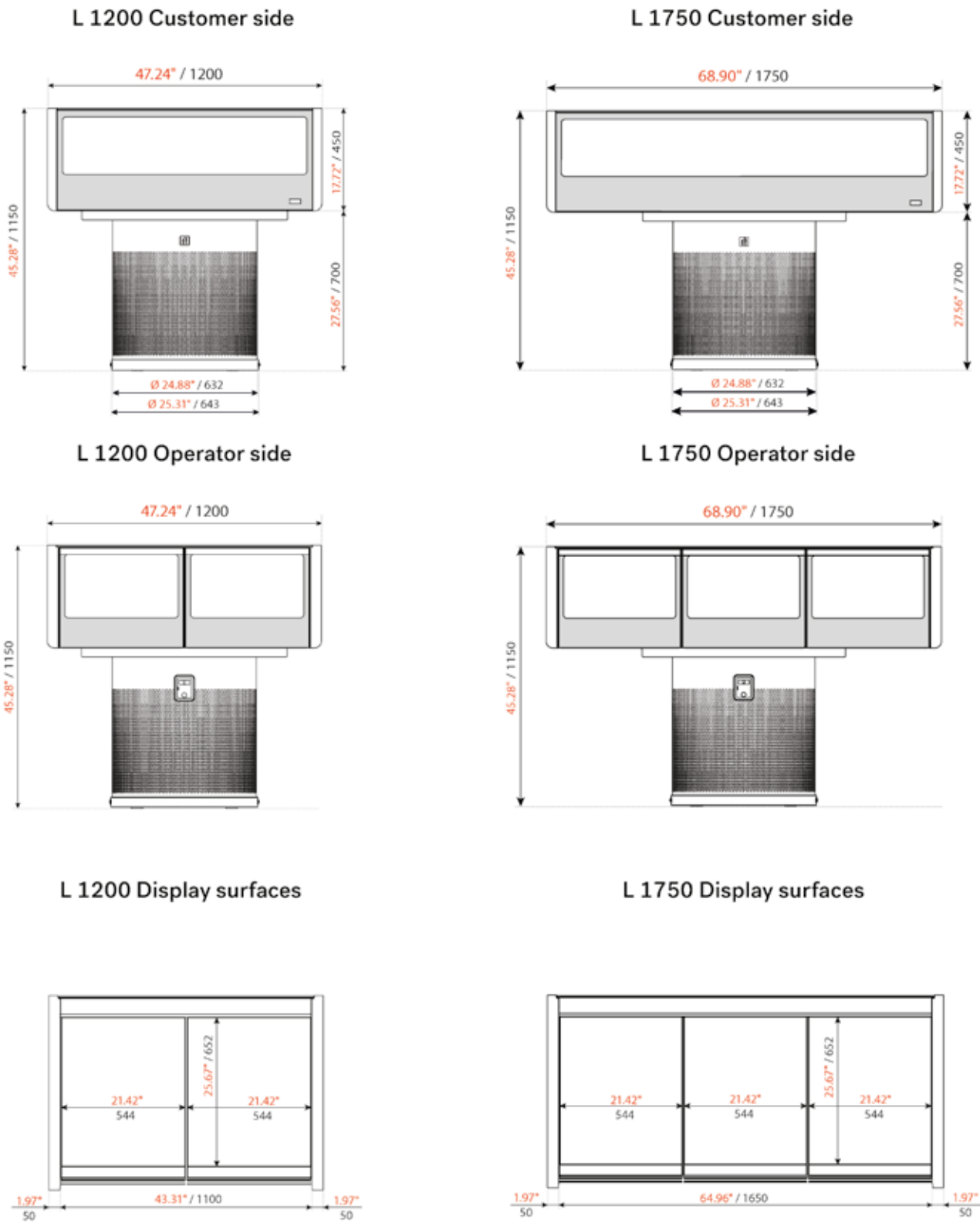


Colonna is designed with two or three sliding display surfaces for the pastry and praline units, the latter being convertible to a pastry unit.



Pastry
+39.2°F/+46.4°F (+4°C/+8°C)

Praline Pastry
+57.2°F/+64.4°F (+14°C/+18°C) +39.2°F/+46.4°F (+4°C/+8°C)
Adjustable humidity



Colonna has been tested at 89.6°F/32°C, 60% RH (Relative Humidity)





1963 ifi refrigerated wall unit.

ifi. An italian story

—
“Never wait for the dust of time
to settle on objects, but rather sprint forward
inventing the future under the banner
of innovation and quality.”

Research, innovation, listening, good design are the distinguishing traits of ifi and of its permanent laboratory, where ideas and visions take the form of good practices: from the improvement of maintenance and visibility of the displayed products -as well as usability, hygiene, the value of mobility- to the efforts for enhancing Professionals' and environment's well-being.

All this, together with the deep experience in refrigeration, has generated technological revolutions that are still influencing the whole sectors of bar, pastry and gelato.

A vision that has helped the transition from the perception of a static, mono-functional or simply decorative container to that of a dynamic, multi-functional and ever-changing dispenser of solutions.

The bar unit, the gelato counter, the pastry display case all become a relational tool, a mean of expression, a platform of connection between people and between objects and people: interfaces that connect the artisan's know-how in taste and service, his professionalism, with the world of his customers.

Displays, showcases and storage modules are the medium to enhance our way of grasping and valuing one's work, artisanship, knowledge and the ability to create precious products, rich in their deep relational significance.

Founded in 1962, ifi is an Italian company in which technological innovation, design, industrial knowledge, research and nutritional science merge and grow alongside an entrepreneurial vitality. A company that has grown from its own roots to look to the future – closely tied to its territory to look to the world.

IT - La ricerca, l'innovazione, l'ascolto, il buon design, sono i caratteri di ifi e del suo laboratorio permanente, dove idee e visioni prendono forma di buone pratiche: dal miglioramento della conservazione e della visibilità dei prodotti da esporre, all'usabilità, all'igiene, al valore del movimento fino all'impegno ad incrementare il benessere dei professionisti e dell'ambiente.

Questo, insieme all'esperienza maturata e approfondita nella refrigerazione, ha dato vita a rivoluzioni che stanno influenzando lo sviluppo dei settori bar, gelateria e pasticceria artigianale.

Dinamiche che hanno favorito il passaggio dalla visione di un oggetto statico, contenitivo, mono-funzionale o solo di arredamento a quella di un erogatore di soluzioni, un oggetto dinamico, multifunzionale, in continua trasformazione.

L'arredo bar, la vetrina pasticceria o gelateria diventano strumento relazionale,

DE - Forschung, Innovation, Offenheit und Qualitätsdesign sind die Merkmale von ifi und seinem steten Arbeits- und Entwicklungsprozess, in dem Ideen und Visionen zu bewährten Verfahren heranreifen: von der Verbesserung der Haltbarkeit und Sichtbarkeit ausgelegter Waren, über die Anwenderfreundlichkeit, die Hygiene, die Wichtigkeit der Bewegbarkeit, bis zum Einsatz für das Wohlbefinden der Benutzer und den Schutz der Umwelt.

All dies, zusammen mit der jahrelang herangereiften Erfahrung im Bereich der Kühlttechnik, hat Projekte ins Leben gerufen, welche die Standards in den Bereichen Bar, Eisdiele und Konditorei revolutioniert haben und immer wieder aufs Neue revolutionieren.

Diese Entwicklung hat die veränderte Betrachtungsweise des Designobjekts begünstigt: vom statischen, monofunktionalen Gegenstand oder reinen Ausstattungselement hin zu einem dynamischen, multifunktionalen Objekt, das sich in ständigem Wandel befindet.

Die Bareinrichtung und die Vitrine für Konditorprodukte oder Gelato dienen als beziehungsschaffendes Element, eine

Plattform von Austausch und Verbindungsglied zwischen Menschen sowie zwischen Personen und den umgebenden Produkten. Sie stellen eine Art Schnittpunkt zwischen der Handwerkskunst des Konditors, seiner Professionalität und der Welt der Kunden dar.

Die Vitrinen, die Auslage- und Kühlungsmodule sind Instrumente, die die Arbeit, mitsamt dem Wissen und der Fertigkeiten, die zur Erstellung erstklassiger Produkte nötig sind aufwerten und eine tiefgehende Beziehungskultur ermöglichen.

Seit 1962 ist ifi ein solides italienisches Unternehmen, in dem technologische Innovation, Design, Industrie-Kenntnisse, Forschung, Ernährungswissenschaften, angetrieben von einem lebhaften Unternehmergeist miteinander verschmelzen und umgesetzt werden. Ein Unternehmen, das aus den eigenen Wurzeln heraus gewachsen ist um Richtung Zukunft zu schauen; bodenständig und dabei gleichzeitig weltoffen.

FR - La recherche, l'innovation, l'écoute et le design accompli sont les traits caractéristiques d'ifi et de son département de recherche et développement, où des idées et des visions deviennent des bonnes pratiques : de l'amélioration de la conservation et de la visibilité des produits exposés à la fonctionnalité, l'hygiène, l'importance du mouvement, jusqu'à l'engagement de toujours offrir un plus grand confort aux professionnels et de respecter l'environnement. Grâce à cette vision, couplée avec l'expérience approfondie de la réfrigération, ifi a révolutionné le secteur des bars, des glaciers et de la pâtisserie artisanale et l'influence toujours. Ces dynamiques ont contribué à la transition de la vision d'un objet statique, monofonctionnel ou simple objet d'aménagement, au concept d'un objet de design dynamique, multifonctionnel, en constante évolution.

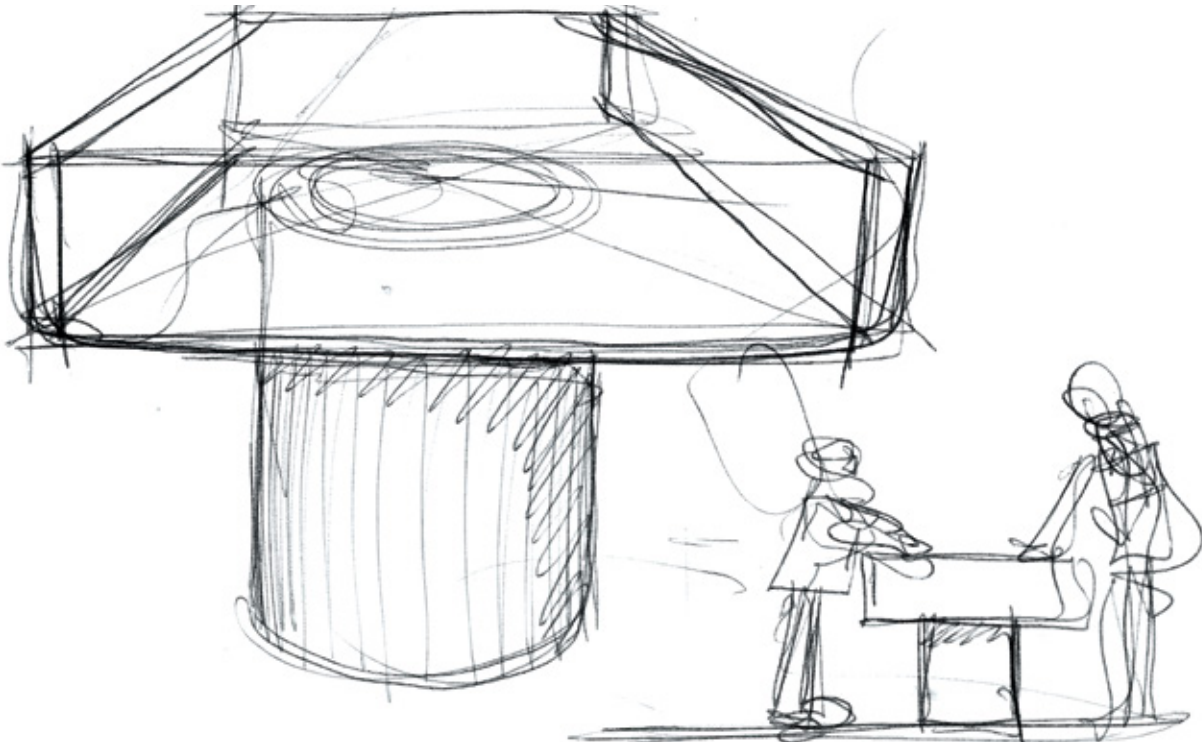
ES - La investigación, la innovación, la escucha y el buen diseño son las características de ifi y de su laboratorio permanente donde las ideas y las visiones toman la forma de buenas prácticas: empezando por la mejora de la conservación y de la visibilidad de los productos expuestos, la usabilidad, la higiene y el movimiento, hasta los esfuerzos por incrementar el bienestar de los trabajadores y del ambiente. Esto, junto a la experiencia en la refrigeración, ha dado vida a revoluciones que han marcado el desarrollo de los sectores de bar, heladería y pastelería artesanal y siguen influyéndolos. Estas dinámicas han favorecido el paso de la visión de un objeto estático, contenedor, monofuncional o un simple mueble a la de un dispensador de soluciones, un objeto dinámico, multifuncional, en continua transformación. El mobiliario del bar, la vitrina de heladería o pastelería se convierten en un instrumento de relación, plataforma de encuentro, elemento de conexión entre las personas y entre las cosas y las personas: una interfaz que conecta el saber hacer del artesano del gusto y del servicio, su profesionalidad, con el mundo de sus clientes.

La vitrina, los módulos expositores y de conservación son instrumentos que potencian el modo de entender y de valorar el trabajo, el saber, las capacidades de crear productos preciosos y portadores de culturas relacionales profundas. Desde 1962, ifi es una empresa solidamente italiana en la que se funden y crecen innovación tecnológica, diseño, conocimiento industrial, investigación, ciencia alimentaria, junto con la vitalidad empresarial. Una realidad que ha crecido sobre sus propias raíces para mirar al futuro, bien unida a su territorio para mirar al mundo.

Sweet dream

“A classic idea of design reduced to the essentials:
pure geometries, great depths...
but especially the work on transparency.”

Giulio Iacchetti



Colonna has been designed by Giulio Iacchetti in collaboration with ifi R&D Dept. / Colonna è un progetto di Giulio Iacchetti in collaborazione con il 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.

The catalogue has been produced with the collaboration of: / Il catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:

CONCEPT
ifi identity lab
with
Giorgio Di Tullio
Riccardo Diotallevi
Silvano Bacciardi
Tommaso Monaldi

PHOTOGRAPHY
Amati Bacciardi

GRAPHIC DESIGN
Tommaso Monaldi

© COPYRIGHT ifi S.p.A.
Tavullia (PU) Italia, 2017
- All Rights Reserved
- Tutti I Diritti Riservati

07/2017

PRODUCTS MAY BE PROTECTED BY PATENT AND/OR DESIGN / I PRODOTTI POSSONO ESSERE TUTELATI DA BREVETTO E/O DESIGN

IT- Colónna s. f. [lat. *colūmna*]. Elemento verticale a sezione circolare con un cuore tecnologico, atto a supportare ed esaltare l'esposizione della pasticceria.
DE- Colonna S. f. [lat. *colūmna*]. Vertikales Element mit rundem Querschnitt, das den technologischen Kern enthält. Konditoreiwaren können ausgestellt und in Szene gesetzt werden.
FR- Colonna *n. f.* [lat. *colūmna*]. Élément vertical à section circulaire contenant un cœur technologique qui permet l'exposition et la mise en valeur des pâtisseries.
ES- Colonna s. f. [lat. *colūmna*]. Elemento vertical de sección cilíndrica con núcleo tecnológico, que sirve para soportar y exaltar la exposición de la pastelería.

P. 3
IT- È dall'intima conoscenza della materia prima e della tecnica che nasce lo stile del gusto.
DE- Aus dem genausten Wissen feinsten Zutaten und der Handwerkskunst heraus entsteht die Ästhetik des Geschmacks.
FR- C'est de la connaissance intime de la matière première et de la technique que naît le style culinaire.
ES- Del conocimiento íntimo de la materia prima y de la técnica nace el estilo del gusto.

P. 4
IT- Dai profumi raccolti nel tempo, dall'esperienza di gusti e consistenze, all'intelligenza dei gesti: i sapori prendono forma e proporzione nelle mani del pasticciere.
DE- Eine Symbiose aus aufgenommenen Düften, dem Wissen über Geschmacksnoten und Konsistenzen und handwerklichem Geschick lässt in den Händen des Konditors exquisite Köstlichkeiten entstehen.
FR- Des parfums recueillis au cours du temps, de l'expérience des goûts et des consistances à l'intelligence du geste : les saveurs prennent forme et consistance dans les mains du pâtissier.
ES- De los perfumes recogidos a lo largo del tiempo, de la experiencia de sabores y texturas, a la inteligencia de los gestos: los sabores toman forma y proporción en las manos del pastelero.

IT- Libera da pesi, decori, sovrastrutture, Colonna crea, attorno a sé, relazioni simmetriche e dinamiche circolari ovunque si collochi.

DE- Befreit von aller Schwere, von Verzierungen und Überbauten erschafft Colonna um sich herum symmetrische Verhältnisse und eine kreisförmige Dynamik, wo immer sie aufgestellt wird.

FR- Libérée des poids, des décors et des structures superflus, Colonna crée autour d'elle des relations symétriques et des dynamiques circulaires quel que soit l'endroit où elle est placée.
ES- Libre de pesos, decoraciones, estructuras superpuestas, Colonna crea a su alrededor relaciones simétricas y dinámicas circulares en el lugar donde se coloque.

Pastry at reach - P. 11
IT- Colonna trasforma la gestualità quotidiana del servizio in un unico movimento. Grazie a un innovativo sistema meccanico brevettato, il piano espositivo scorre come un'estensione dei gesti del pasticciere, che lavora mantenendo una postura rilassata, avvicinando i prodotti esposti a sé.
DE- Colonna wandelt alltägliche Handgriffe bei der Bedienung in eine einzige Bewegung um. Dank einer innovativen, patentierten Mechanik ist die Auslagefläche ausziehbar. Mit einer einfachen natürlichen Handbewegung aus einer entspannten Körperhaltung heraus kann der Konditor die Produkte zu sich heranholen.
FR- Colonna transforme les gestes quotidiens du service en un unique mouvement. Grâce à un système mécanique innovant et breveté, le plan d'exposition glisse vers le pâtissier comme dans une continuité de ses gestes, qui peut accéder aux produits très facilement et dans une position détendue.
ES- Colonna transforma los gestos cotidianos del servicio en un único movimiento. Gracias a un innovador sistema mecánico patentado, la superficie expositora se desliza como una extensión de los gestos del pastelero que trabaja manteniendo una postura relajada, acercando hacia él los productos expuestos.

P. 13
IT- Colonna mette in connessione: è il luogo del racconto e incontro tra il saper fare del pasticciere e il desiderio di chi assaggia.
DE- Colonna vereint: Sie ist der Ort, an dem Konditorkunst auf den Wunsch derer trifft, die von dieser Kunst kosten wollen.
FR- Colonna met en relation: c'est le lieu du récit et de la rencontre entre le savoir-faire du pâtissier et le désir de celles et ceux qui veulent savourer.
ES- Colonna crea conexiones: es el punto de encuentro entre el saber hacer del pastelero y el deseo de quien prueba.

P. 14
IT- Libera da pesi, decori, sovrastrutture, Colonna crea, attorno a sé, relazioni simmetriche e dinamiche circolari ovunque si collochi.
DE- Befreit von aller Schwere, von Verzierungen und Überbauten erschafft Colonna um sich herum symmetrische Verhältnisse und eine kreisförmige Dynamik, wo immer sie aufgestellt wird.
FR- Libérée des poids, des décors et des structures superflus, Colonna crée autour d'elle des relations symétriques et des dynamiques circulaires quel que soit l'endroit où elle est placée.
ES- Libre de pesos, decoraciones, estructuras superpuestas, Colonna crea a su alrededor relaciones simétricas y dinámicas circulares en el lugar donde se coloque.

Pastry star - P. 17
IT- L'isola luminescente prodotta da Colonna, mostra la pasticceria sotto la sua luce migliore. I LED, con differenti temperature colore, tre diverse tonalità di bianco, permettono al pasticciere di personalizzare la sua esposizione.
DE- In der von Colonna erzeugten Lichtinsel kommt die Konditorware voll zur Geltung. Die LEDs mit unterschiedlichen Farbtemperaturen, drei verschiedenen Weißtönen, ermöglichen die Personalisierung der Produktausstellung.
FR- L'îlot luminescent crée par Colonna expose les pâtisseries sous leur meilleur jour. Les LED, de différentes températures de couleurs, à trois tonalités de blanc différentes, permettent au pâtissier de personnaliser sa présentation.
ES- La isla luminosa producida por Colonna muestra la vitrina de la pastelería bajo su mejor luz. Los LED, con diferentes temperaturas de color, tres tonos distintos de blanco, permiten al pastelero personalizar su exposición.

Pastry first - P. 19
IT- Come un gioco tra pieni e vuoti, il mobile Colonna racconta la stessa essenzialità formale e visiva della vetrina. Un luogo dove gli oggetti del servizio scompaiono per trovare il proprio posto: gli elementi lavorano in sinergia per convergere tutti gli sguardi sull'eccellenza pasticciera.
DE- Wie ein Spiel zwischen Flächen und Hohlräumen greift das dazugehörige Möbelstück das formale und visuelle Wesen von Colonna auf. Die Utensilien verschwinden darin und finden ihren Platz. Die beiden Designelemente ergeben eine Synergie, um alle Blicke auf die Konditoreikunst zu lenken.
FR- Comme un jeu de pleins et de vides, le meuble Colonna transmet le même dépouillement formel et visuel que celui de la vitrine. Un espace où les ustensiles de service disparaissent et trouvent leur place : les éléments travaillent en synergie pour faire converger tous les regards sur l'excellence pâtissière.
ES- Como un juego de llenos y vacíos, el mueble Colonna cuenta la misma simplicidad formal y visual de la vitrina. Un lugar donde desaparecen los objetos de servicio para encontrar su lugar: los elementos actúan de forma sinérgica para que todas las miradas converjan en la excelencia de la pastelería.

P. 21
IT- Colonna crea continuità lineare fra i moduli, separandoli con un vetro camera a tutela di sapori, odori e differenti temperature.
DE- Colonna erzeugt lineare Kontinuität zwischen den Modulen. Sie sind durch ein Doppelglas getrennt, wodurch Duft und Geschmack erhalten bleiben und die Temperatur separat reguliert werden kann.

FR- Colonna crée une continuité linéaire entre les modules, en les séparant par un double vitrage qui préserve les saveurs et les odeurs et qui maintient les différentes températures.
ES- Colonna crea continuidad lineal entre los módulos, separándolos con un vidrio aislante para la protección de los sabores, olores y diferentes temperaturas.

P. 23
IT- Colonna è progettata con due o tre piani espositivi scorrevoli, nei servizi pasticceria e pralineria, quest'ultima convertibile in pasticceria.
DE- Colonna ist für zwei oder drei ausziehbare Auslageflächen konzipiert, für Konditoreiwaren und Pralinen, wobei letztere Ausführung auf Konditoreiwaren umgestellt werden kann.
FR- Colonna est disponible avec deux ou trois plans d'exposition coulissants pour le service des pâtisseries et des chocolats ; cette dernière pouvant être convertie en vitrine pour la pâtisserie.
ES- Colonna está diseñada con dos o tres superficies expositoras deslizantes, en los servicios de pastelería y bombonería, esta última convertibile en pastelería.

P. 28
IT- "Mai attendere che sugli oggetti si posi la polvere del tempo, scattare invece a ripetizione, inventando il futuro all'insegna dell'innovazione e della qualità."
DE- "Lasse nie zu, dass sich auf den Objekten der Staub der Zeit abgelagert. Entwickle ständig weiter, indem du die Zukunft im Zeichen der Innovation und der Qualität erfindest."
FR- "Ne jamais attendre que la poussière du temps se dépose sur les objets, mais rebondir et réagir sans cesse en inventant le futur à l'aune de l'innovation et de la qualité."
ES- "No esperar nunca a que se pose el polvo del tiempo sobre los objetos, sino ponerse de pie inventando un futuro caracterizado por la innovación y la calidad."

Sweet dream - P. 31
IT- "Un'idea classica del progetto, ridotta all'essenziale: geometrie pure, grandi spessori... ma soprattutto il lavoro sulla trasparenza."
DE- "Eine klassische Projektidee, reduziert auf das Wesentliche: schnörkellose Geometrie, ein starkes Profil, aber in erster Linie die Schaffung von Transparenz."
FR- "Une idée classique du projet, ramenée à sa dimension la plus essentielle : géométries pures, grandes profondeurs... mais surtout le travail sur les transparences."
ES- "Una idea clásica de proyecto reducida a la esencia: geometrías puras, grandes grosor... pero sobre todo trabajo con la transparencia."



ADIMEMBER



info@ifi.it

#ifi1962



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

INDUSTRIEIFI®