



# VETRINE

SHOWCASES

**SIFA**<sup>®</sup>



# SIFA®

THE NEW AND COMPLETE  
COLLECTION SIFA FOR YOUR BAR.  
LINEARITY AND PROPORTIONS WILL ALLOW  
TO SATISFY EVERY TASTE AND TREND AND  
EXPERIENCE OF HOSPITALITY AND CONFORT,  
FOR YOU AND YOUR CUSTOMERS, CREATED WITH  
MORE THAN 50 YEARS OF EXPERIENCE.  
THE EXPERIENCE **MADE IN SIFA.**



LA NUOVA E COMPLETA COLLEZIONE  
SIFA PER IL TUO LOCALE.  
LINEARITÀ E PROPORZIONE ESTETICA  
PERMETTERANNO DI SODDISFARE  
OGNI GUSTO E TENDENZA.  
UN'ESPERIENZA DI OSPITALITÀ E BENESSERE  
PER VOI E I VOSTRI CLIENTI,  
CREATA CON OLTRE **50 ANNI DI ESPERIENZA.**  
L'ESPERIENZA **MADE IN SIFA.**

**VETRINE**  
SHOWCASES

# INDEX



## COLLEZIONE VETRINE DISPLAY CABINET COLLECTION

8



**GRAVITY**

14



**MISS**

18



**KAPPA**

22



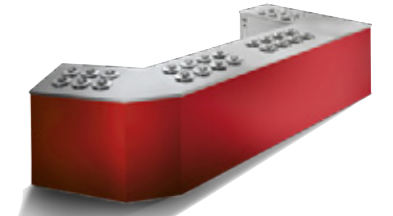
**START**

26



**SWING**

30



**POZZETTI**

32



**FIRST**

36



**NOEMI**

40



**ICON**



**GRAVITY**  
**ICON**  
**KAPPA**  
**NOEMI**  
**FIRST**  
**START**  
**SWING**  
**MISS**  
**POZZETTI**

LE VETRINE POSSONO ESSERE  
CANALIZZATE TRA LORO FINO  
ALLA LUNGHEZZA DESIDERATA.

ALL SHOWCASES CAN BE INSTALLED  
IN-LINE TO CREATE THE LENGTH DESIRED.

## CANALIZZAZIONE

## ALL SEASON

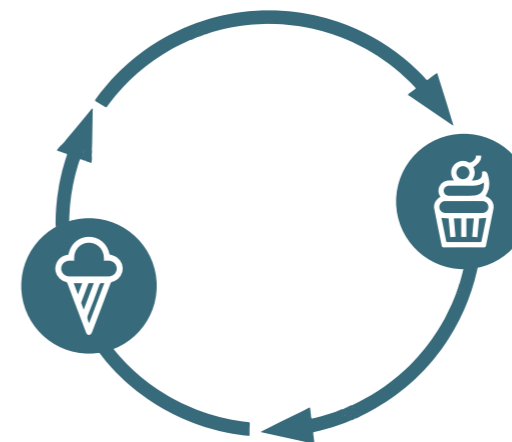


**START**  
**SWING**  
**MISS**  
**KAPPA**  
**GRAVITY**

LA FUNZIONE "ALL SEASONS"  
PERMETTE DI UTILIZZARE LE VETRINE  
IN QUALSIASI PERIODO DELL'ANNO  
PASSANDO DALLA FUNZIONE BT GELATI  
(TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18°C)  
ALLA FUNZIONE PASTICCERIA O SNACK  
(TEMPERATURA POSITIVA +4°/+8°C).

The «All Season» function allows the showcases  
to be used at any time of year, by switching  
from the freezer ice-cream function (temperature  
-12°/-18°C) to the pastry or snack function  
(refrigeration at +4°/+8°C).

-12/-18°C  
**GELATO**  
ICECREAM



+4/+8°C  
**PASTICCERIA/SNACK**  
CONFECTIONERY/SNACK



# GRAVITY



Gravity è la nuova linea di gelateria e pasticceria progettata da Sifa, dove la ricerca di un design accattivante e l'affidabilità tecnologica si incontrano per offrire al mercato un prodotto valido ed innovativo.

Gravity è caratterizzata da un montante tridimensionale che, come una lampada d'arredo, illumina la vetrina e raccorda un castello vetri perfettamente sigillato, così da garantire un'ampia visibilità del prodotto ed una zona espositiva perfettamente protetta dal ambiente esterno.

Il montante inoltre offre una vasta gamma di personalizzazioni, grazie all'inserimento di una Cover Triangolare che può ospitare anche ben due differenti sistemi d'illuminazioni led.

Gravity è disponibile nell'altezza di 135 cm, oltre l'innovativa 112 cm, che offre un ampio piano di appoggio ed una grande visibilità del prodotto esposto.

Gravity is the new line of ice-cream and pastry showcases designed by Sifa, with an attractive design and technological reliability to market a valid and innovative product.

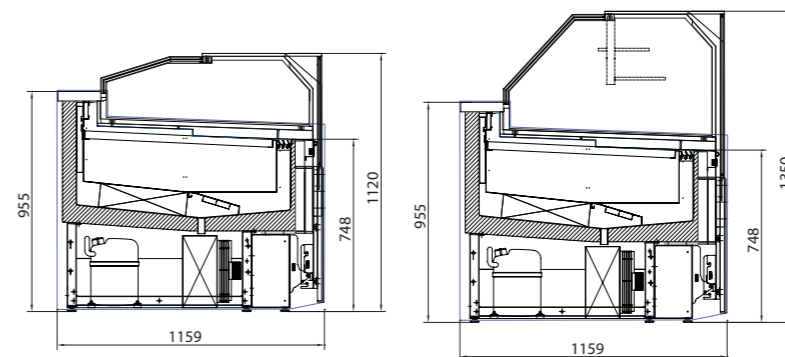
Gravity has a three-dimensional upright frame like a floor lamp, lights the cabinet and connects a sealed glass frame, with a wide visibility of the product. The display area is perfectly protected from the outside.

The glass frame comes with a wide range of customized solutions like a Triangular Cover with two LED lighting systems option.

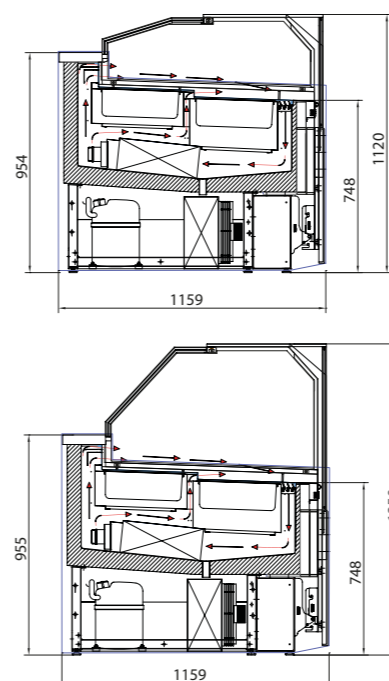
Gravity is available in 135 cm High and an innovative 112 cm High with a large support surface and great visibility of the product on display.



**L 1150 / 1650 / 2150**  
VETRINE PASTICCERIA REFRIGERATE VETRI ALTI/BASSI  
REFRIGERATED PASTRY SHOWCASE HIGH/LOW GLASS



**L 1150 / 1650 / 2150**  
VETRINE GELATERIA VETRI ALTI/ BASSI  
ICE CREAM SHOWCASE HIGH/LOW GLASS





# GRAVITY

**Caratteristiche tecniche:**

- Vetrina Canalizzabile
- Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione
- Castello vetro realizzato con Vetri camera riscaldati
- Vetro anteriore apribile verso il basso assistito da pistoni
- Montanti personalizzabili con l'inserimento di Cover Illuminate con led disponibili in varie versioni.
- Chiusure posteriori realizzate in metacrilato di forte spessore
- Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno.

**Technical data:**

- Multiplex connection
- Professional ice cream showcase with double ventilation
- Heated double glazed front and side glasses
- Gas piston downwards glass opening
- LED power light and customizable cover with several options
- Thick plexis rear sliding doors
- Heated automatic defrosting system when built-in unit

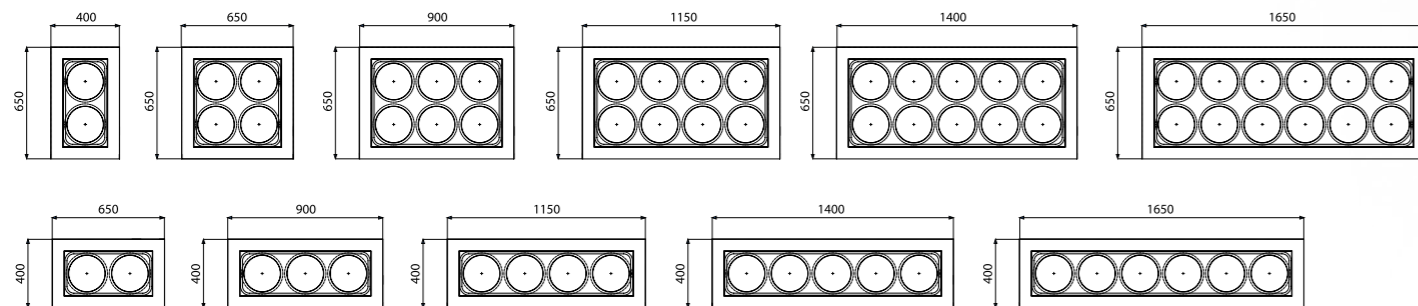




**POZZETTI GRAVITY**  
 Banco a Pozzetti professionale  
 con refrigerazione a GLICOLE.  
 Coperchio a filo top, realizzato  
 in Solid Surface **personalizzabile**.

**GRAVITY POZZETTI WELLS**  
 Professional Pozzetti counter with GLYCOL  
 refrigeration. Top flush cover, made of  
**customizable** Solid Surface.

# GRAVITY POZZETTI



# MISS

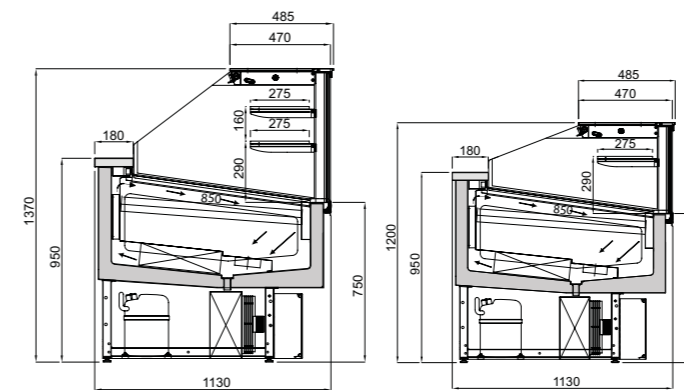


Vetrina gelati professionale ventilata con castello vetri temprati e riscaldati, vetro frontale apribile verso il basso, illuminazione a Led, chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Temperatura di esercizio -12 -18°C.  
Disponibile anche nella versione pasticceria professionale, ventilata con stesse caratteristiche sul castello vetri canalizzabile.  
Previste N°2 mensole sulla pasticceria H. 137-N°1 mensola su pasticceria H. 120.  
Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico.  
Disponibile anche nella versione neutra con piano inclinato.

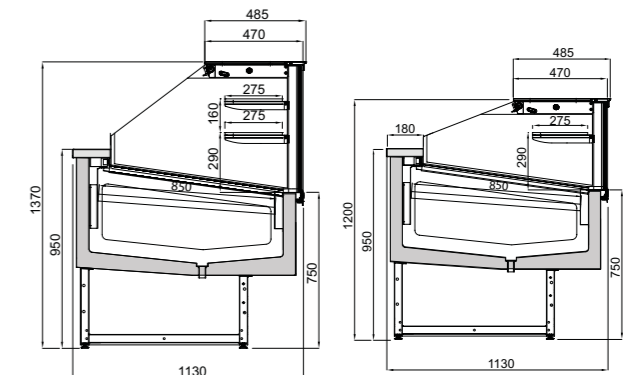
Ventilated professional ice cream showcase with heated and tempered glasses, downwards, front glass opening, LED lighting, and rear roller curtain.  
Operating temperature -12 -18 ° C.  
Also available as professional pastry showcase, ventilated with the same glass characteristics.  
N. 2 shelves on pastry H. 137 - N. 1 shelf on pastry H. 120.  
Ventilated evaporator, automatic defrosting system.  
Also available Neutral and inclined top.



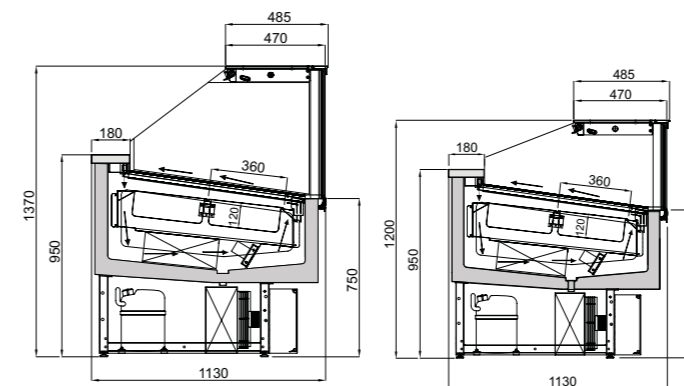
**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150**  
VETRINE PASTICCERIA REFRIGERATE  
VETRI ALTI/BASSI- CON PIANO INCLINATO  
REFRIGERATED PASTRY SHOWCASE - HIGH/LOW GLASS - WITH ANGLED TOP



**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150**  
VETRINE NEUTRE  
VETRI ALTI/BASSI- CON PIANO INCLINATO  
NEUTRAL SHOWCASE - HIGH/LOW GLASS - WITH ANGLED TOP



**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150**  
MISS: VETRINE GELATERIA VETRI ALTI/ BASSI  
MISS: ICE CREAM SHOWCASE - HIGH/LOW GLASS





# MISS





# KAPPA



Vetrine refrigerate e ventilate.

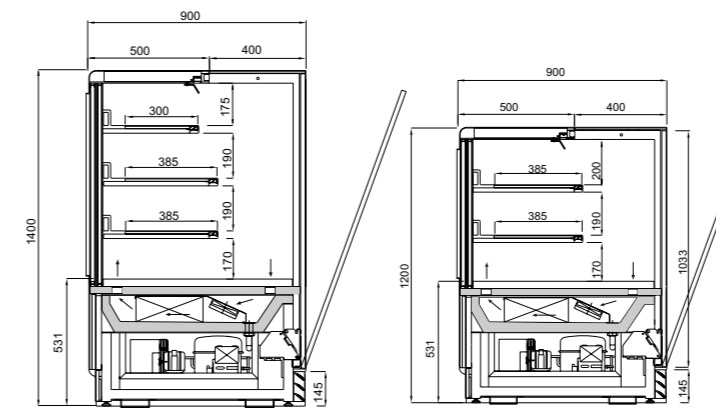
Vetrina pasticceria canalizzabile con refrigerazione ventilata su tutti i piani.  
Vetro frontale in vetrocamera apribile elettricamente. Chiusura posteriore con antine scorrevoli in vetrocamera. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n.3 mensole su H140cm. e n.2 mensole su H120cm.), sbrinatorio automatico con termostato elettronico. Temperatura di esercizio 0°/+5° C.  
Vetrina Gelateria, vetro frontale in vetro camera, apribile elettricamente.  
Illuminazione a led, chiusura posteriore con scorrevoli in metacrilato.  
Impianto di refrigerazione ventilata con unica mandata di aria.

Refrigerated and ventilated showcases.

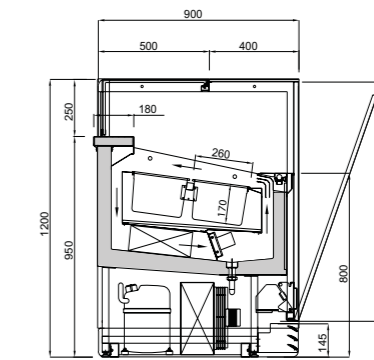
Ventilated pastry showcase full fridge all shelves.  
Double-glazed front glass, electrically opening. Double-glazed rear sliding doors.  
LED lights on all shelves (3 shelves on cm. 140 H., 2 shelves on cm. 120 H.), automatic defrost with electronic thermostat.  
Working temperature 0° / + 5° C.  
Ice-cream showcase with double-glazed front glass, electrically opening.  
LED lights, methacrylate rear sliding doors.  
Ventilated refrigeration system with a single ventilation.



**L 1000 / 1350**  
VETRINE PASTICCERIA REFRIGERATE  
REFRIGERATED PASTRY SHOWCASE



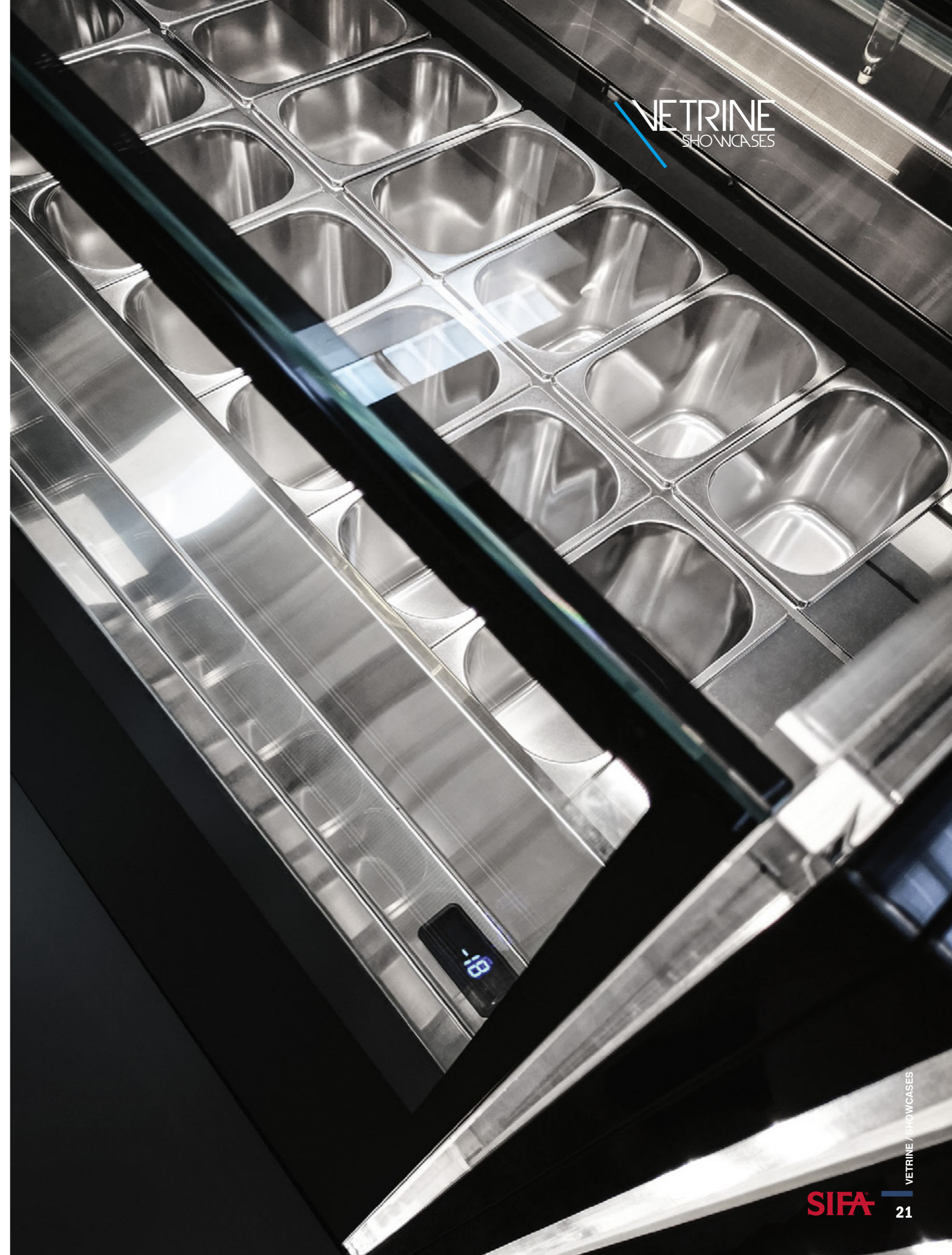
**L 1040 / 1540**  
VETRINA GELATI  
ICE CREAM SHOWCASE





- 14°/-18°**  
**GELATO**  
ICE CREAM  
CRÈME GLACÉ  
HELADO  
EIS
- 0°/+5°**  
**FOOD**  
DENRÉES ALIMENTAIRES  
COMIDA  
LEBENSMITTEL
- 0°/+5°**  
**PASTICCERIA**  
PASTRY  
PÂTISSERIE  
PASTELERÍA  
KONDITOREI
- +14°/+16° C**  
U. R. 55 - 60%  
**PRALINERIA**  
PRALINES  
BOMBONERÍA  
PRALINERIE

# KAPPA





# START



Start è una linea di Vettrine canalizzate per la pasticceria e gelateria professionale, con refrigerazione ventilata.

La Vetrina pasticceria è disponibile su questa linea con piano fisso inclinato o con cassettoni estraibili.

Vetrina gelati Ventilata con riserva sottopiano.

Vetro anteriore apribile con pistoni hidro-lift verso l'alto, vetri laterali camera e anteriore temprato e riscaldato con comando sul quadro, impianto refrigerante ventilato con regolazione della velocità delle ventole.

Disponibile anche la versione pralineria con piano inclinato e neutro con inserimento di piano caldo.

Start is a professional ice-cream and pastry showcase, fridge ventilated.

Pastry showcases are available with fixed top, inclined top or drawer top.

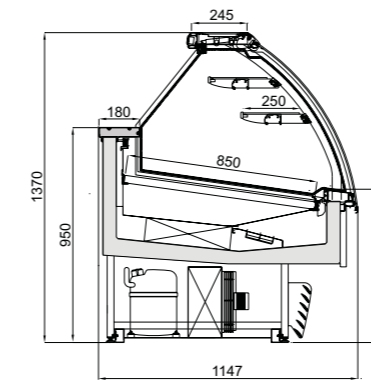
Ventilated ice cream showcase with undercounter fridge reserve Front opening glass with gas-lift pistons upward, end side double glazed tempered and heated glasses with fan speed adjustment on digital control panel.

Also available for praline, neutral or heated top.



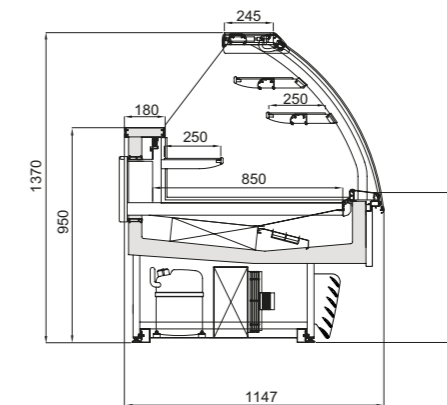
**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150 / 3000**  
angolo AI30 / angolo AE30

*PASTICCERIA CON PIANO INCLINATO*  
PASTRY SHOWCASE WITH INCLINED TOP



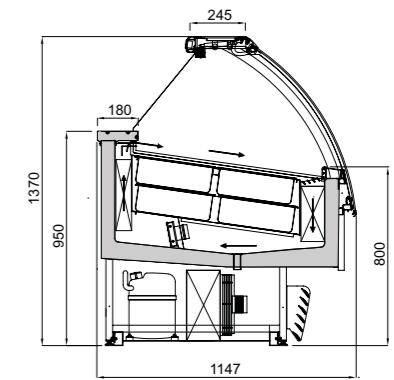
**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150 / 3000**

*PASTICCERIA CON CASSETTONI*  
PASTRY SHOWCASE WITH DRAWER



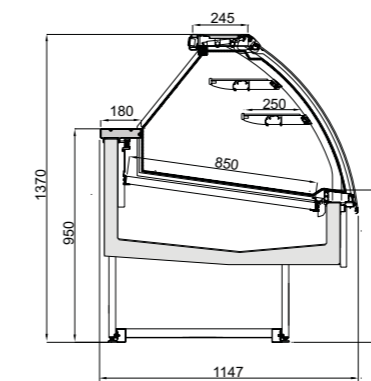
**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150**  
angolo AI30 / angolo AE30

*GELATERIA*  
ICE CREAM



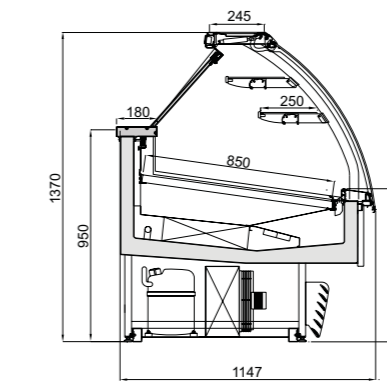
**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150 / 3000**  
angolo AI30 / angolo AE30

*NEUTRE CON PIANO INCLINATO*  
NEUTRAL WITH INCLINED TOP



**L 1150 / 1500 / 1650 / 1850 / 2150**

*PRALINERIA CON PIANO INCLINATO*  
PRALINE INCLINED TOP





# START



NETRINE  
SHOWCASES





# SWING

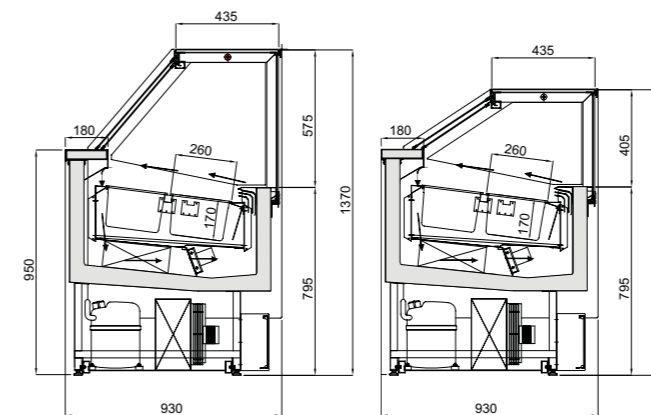


Vetrine refrigerate con scocca monoblocco con rivestimento in acciaio inox.  
 Vetro frontale temprato e riscaldato con apertura a compasso verso il basso, vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. Illuminazione a led sotto sul cappello.  
 Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass.  
 Vetrina gelateria ventilata con sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.  
 Vetrina pasticceria sempre ventilata, n.2 mensole espositive su H1370 cm e n.1 mensola su H1200 cm e canalizzabile con altre vetrine.

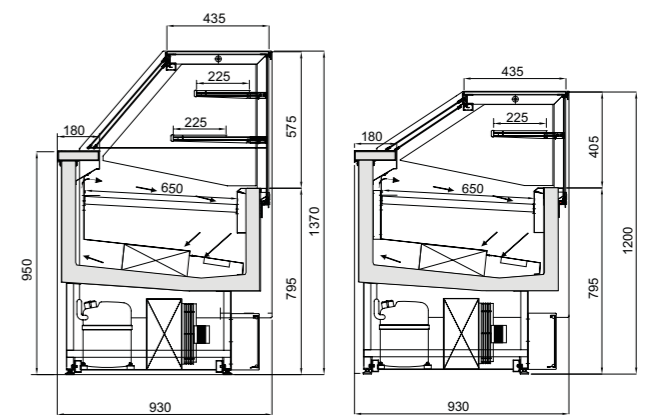
Ventilated refrigerated showcases with one-piece insulated foam frame, with stainless steel covering.  
 Heated and Tempered front glass with downward compass opening, heated and tempered double layer end-side glasses, LED lights, plexiglass rear sliding doors.  
 Ventilated ice cream showcase with automatic reverse cycle defrosting system.  
 Ventilated pastry showcase, n.2 display shelves on H1370 cm and n.1 shelf on H1200 cm, multiplex connection option available.



L 1000 / 1250 / 1500 / 2000  
 VETRINE GELATERIA VETRI DRITTI ALTI/BASSI  
 ICE CREAM SHOWCASE STRAIGHT HIGH/LOW GLASS



L 1000 / 1250 / 1500 / 2000  
 PASTICCERIA VETRI DRITTI ALTI/BASSI  
 REFRIGERATED PASTRY SHOWCASE STRAIGHT HIGH/LOW GLASS







# SWING



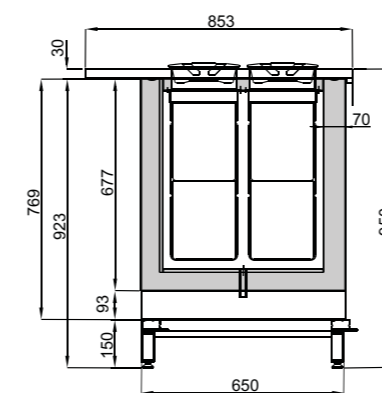


# POZZETTI

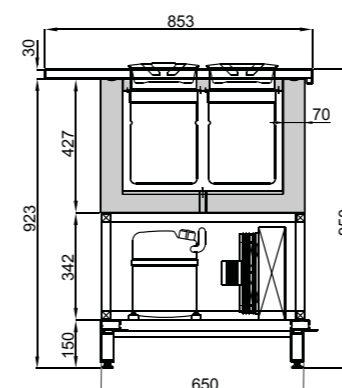
Banchi con struttura metallica, disponibili in due differenti sistemi di refrigerazione. Refrigerazione ventilata mediante serpentina in tubo di rame sulle pareti e ventole ispezionabili dislocate sul centro vasca. Temperatura d'esercizio -13 -18°C.  
 Refrigerazione a glicole con liquido incongelabile (glicole), e serpentina in tubo di rame fissata alle pareti. Temperatura d'esercizio -13 -18°C.  
 Dotazione standard: coperchi, collare inox e top inox.

Metal frame counter, available in two different fridge system. Ventilated refrigeration by means of copper pipe coil on walls and fan on the center of the tank with easy inspection door. Working temperature -13 -18°C.  
 Glycol refrigeration with antifreeze liquid (glycol) and copper pipe coil inside insulation foam. Working temperature -13 -18°C.  
 Standard equipment: lids cover, stainless steel collar and stainless steel top.

POZZETTI GLICOLE  
GLYCOL POZZETTI

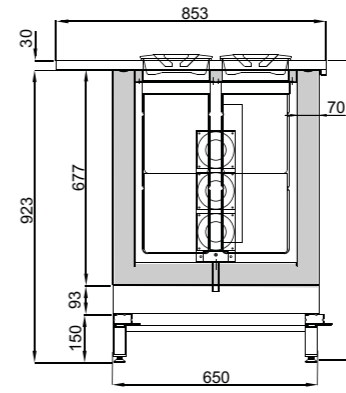


CON RISERVA



SENZA RISERVA

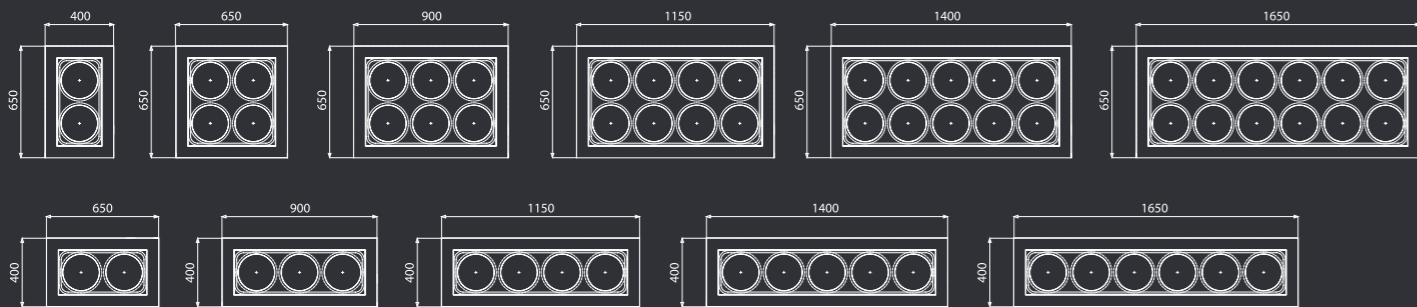
POZZETTI VENTILATO  
VENTILATED POZZETTI



CON RISERVA

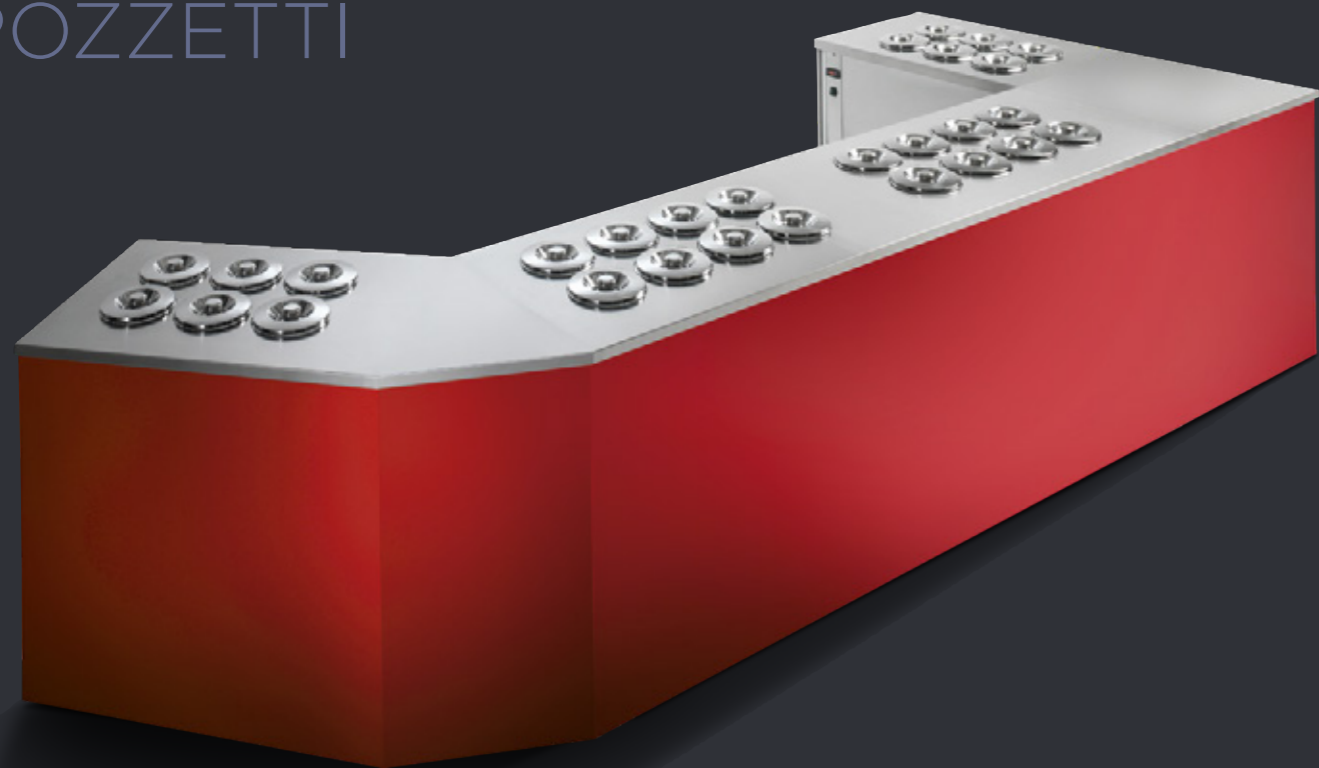






# POZZETTI

POZZETTI



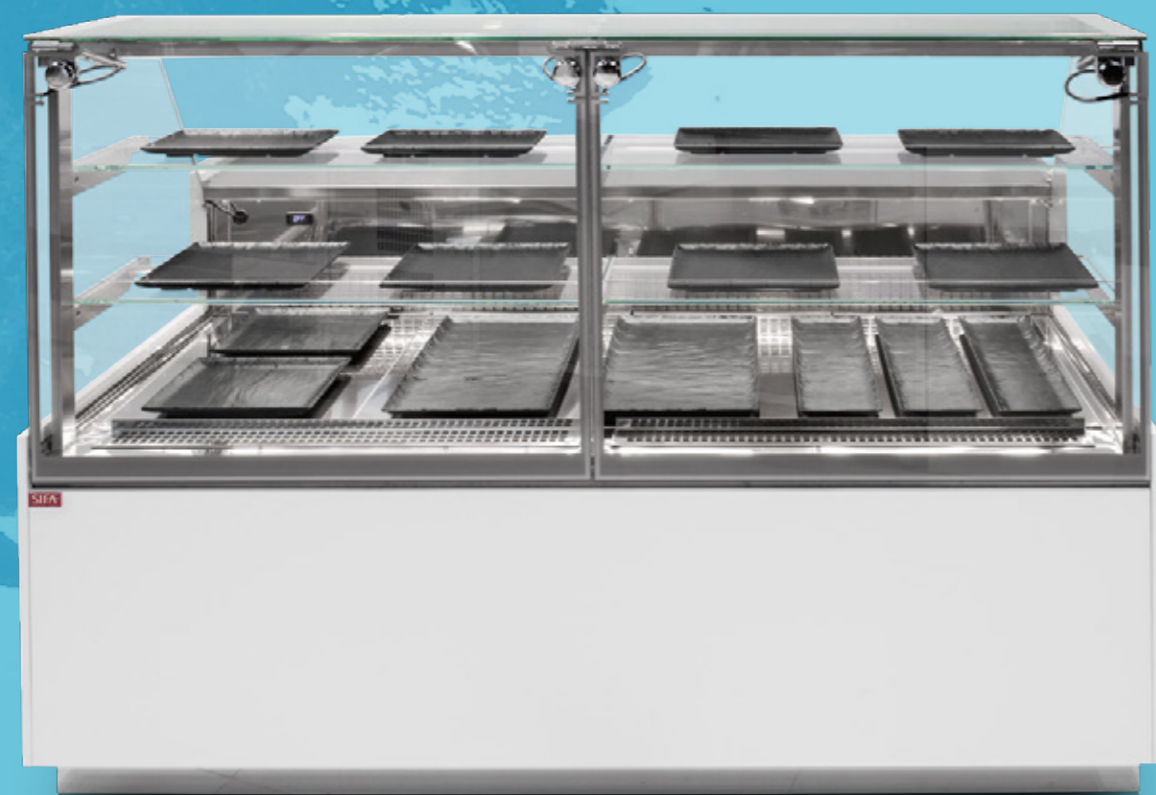


# FIRST

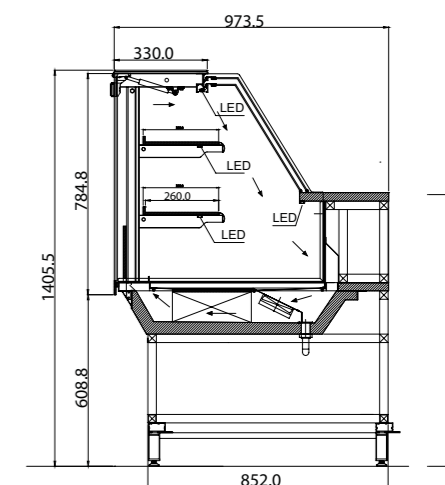


Vetrina pasticceria professionale canalizzabile e ventilata, refrigerata su tutti i piani espositivi con regolazione sulla velocità delle ventole, temperatura di esercizio 4/5° C su ogni piano, vetro anteriore apribile con pistoni verso l'alto, castello vetri temprato e riscaldato, illuminazione led su tutti i piani espositivi.

Professional Fridge pastry showcase, full fridge all shelves with fan speed regulation, also available for multiplex connection. working temperature +4 °/+5 ° C on all shelves. Front lift glasses opening with gas-piston, tempered and heated front and side glasses, LED lights on all shelves.



L 1150 / 1250 / 1500 / 2000  
VETRINA PASTICCERIA REFRIGERATA  
REFRIGERATED PASTRY SHOWCASE





# NOEMI



Vetrine refrigerate con vasca monoscocca.

Refrigerazione ventilata con impianto a valvola, impianto a capillare su vetrina statica, piano espositivo in acciaio inox, struttura vetri in alluminio anodizzato opaco, vetro frontale dritto temprato con apertura verso il basso.

Illuminazione a led sul cappello.

Chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli.

Disponibili anche le versioni pralineria, neutra, caldo secco/bagnomaria.

Refrigerated display cases with monocoque tub.

Ventilated refrigeration with valve system, capillary system on static display case, stainless steel display surface, opaque anodized aluminum glass structure, straight tempered front glass with downward opening.

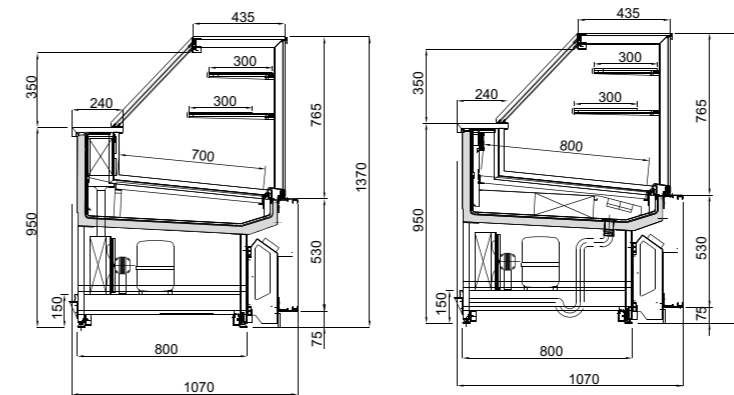
LED lighting on the hat.

Rear plexiglass doors on sliding rails.

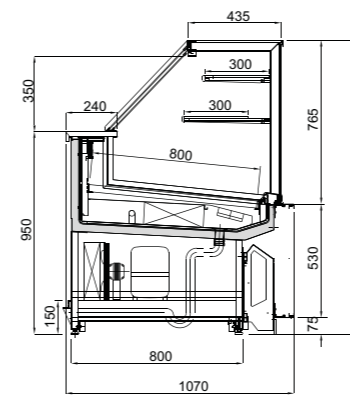
Also available pralinerie, neutral, dry heated/Bain-marie versions.



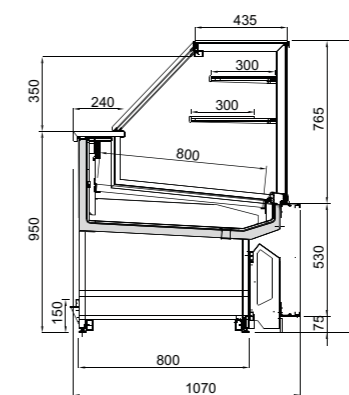
**L 1000 / 1250 / 2000 / 2500 / 3000 / 3700**  
**angolo AE90**  
 VETRINE PASTICCERIA STATICA/ VENTILATA  
 STATIC/ VENTILATED PASTRY SHOWCASE



**L 1000 / 1250 / 2000**  
 VETRINE PRALINERIA/ CIOCCOLATO  
 PRALINE SHOWCASES



**L 1000 / 1250 / 2000 / 2500 / 3000 / 3700**  
**angolo AE90**  
 VETRINE NEUTRE  
 NEUTRAL SHOWCASES



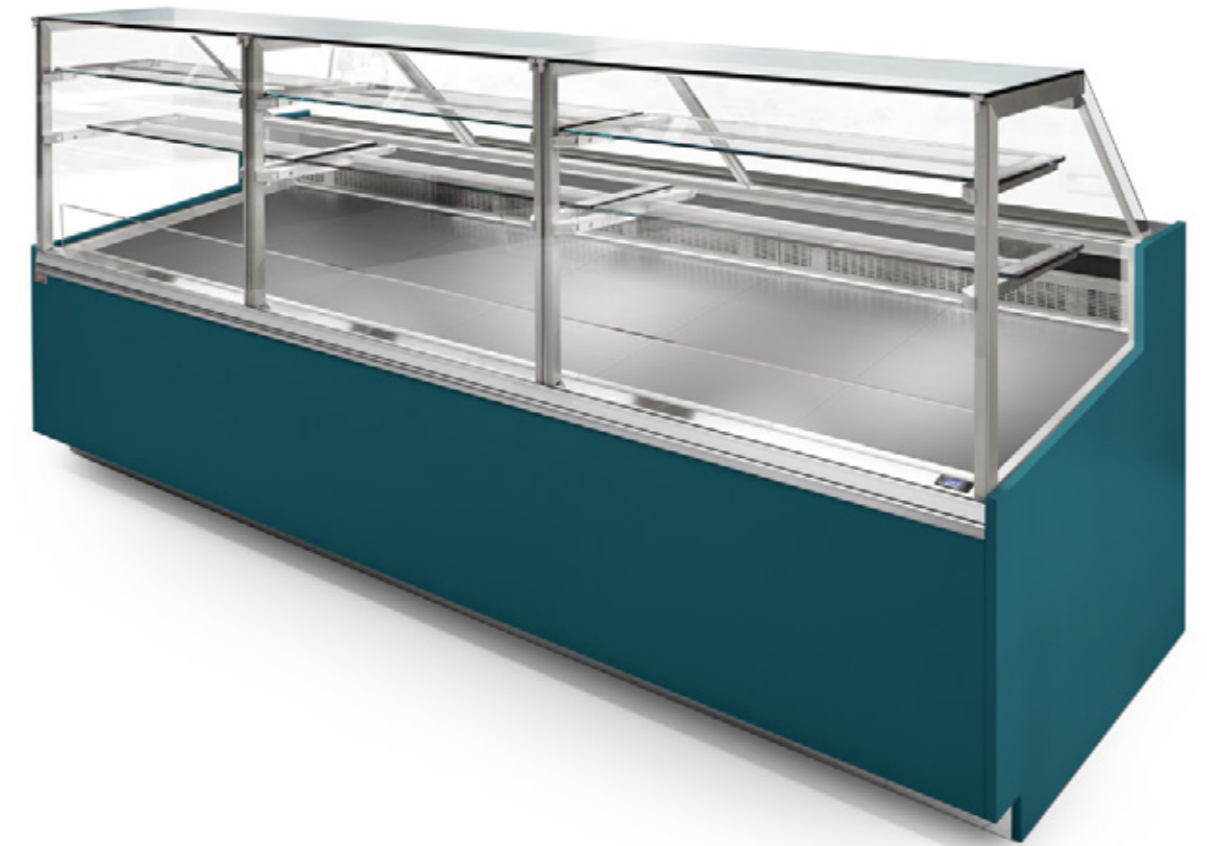




# NOEMI



NETRINE  
SHOWCASES





# ICON



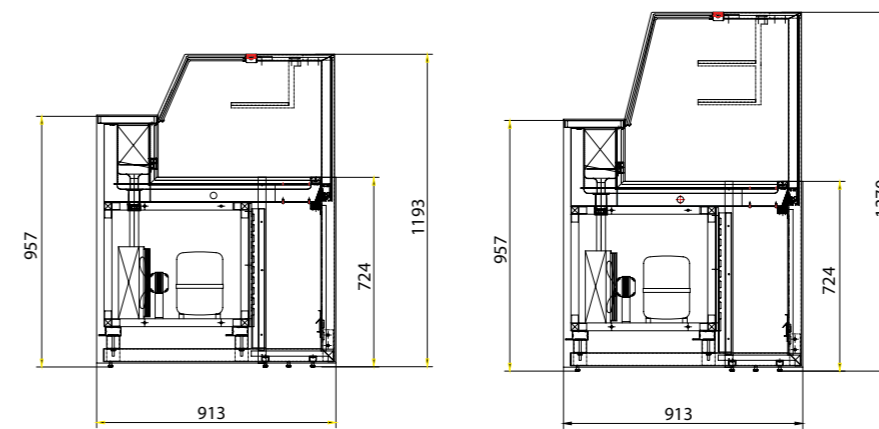
ICON è una linea disegnata da SIFA per progettare ambienti food di tutte le tipologie merceologiche, con moduli industrializzati e canalizzabili fra loro. Grazie alla vasta gamma di moduli pensati per l'esposizione delle diverse tipologie di prodotto, ICON può arredare qualsiasi locale food. I moduli sono costruiti su un montante tecnologico che sorregge ed aggancia tutti i componenti tecnici ed estetici, rendendo il prodotto altamente personalizzabile non solo nella gamma cromatica ma anche nella sua forma geometrica; infatti ICON propone un'estetica composta da diversi componenti interscambiabili fra loro, offrendo agli arredatori la possibilità di progettare estetiche sempre diverse e personalizzate anche su un prodotto industrializzato.

ICON is a line designed by SIFA for all type food space, with multiplex connection industrial modular system.

Thanks to the wide range of modules with ICON you can design all types food space. The modules are built on a technological bracket which can support and hook all the technical and aesthetic components, making the product highly customizable not only in the chromatic range but also in its geometric shape; ICON comes with several aesthetic style and interchangeable components, interior designers can play with different cladding and personalized aesthetics, even on an industrialized product.

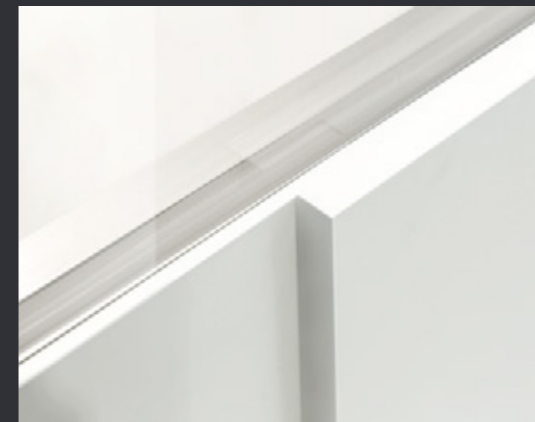


L 1000 / 1250 / 1500 / 2000  
angolo AE90 DX/SN  
VETRINE PASTICCERIA STATICA  
STATIC PASTRY SHOWCASE





# ICON





SIFA si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

*SIFA reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice*

---





M A D E I N I T A L Y

**SIFA**<sup>®</sup> divisione di Frigomeccanica

Via Albertario, 71 Bellocchi 61032 Pesaro - Italy  
Tel. +39 0721 1850052 Fax +39 0721 1850066 [www.sifaspa.it](http://www.sifaspa.it) [info@sifaspa.it](mailto:info@sifaspa.it)