



design Makio Hasuike & Co.

Milia

L'eccellenza, da ogni punto di vista
Excellence, from every point of view





è Milia.



Benvenuti in Milia *Welcome to 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.

*Highlight your **Gelato** and **Pastry** creations with elegance. Thanks to Milia, your art is the only protagonist, from every point of view.*

Eleganza innata *Innate elegance*

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

Thanks to its minimal design and striking black livery, Milia makes every context unique, with style and elegance.

Come appena fatti *As just made*

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.

The look, the taste and the quality of food retain all their original characteristics even in the most critical environmental conditions as to heat and humidity.



Passione a prima vista *Passion at first sight*

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

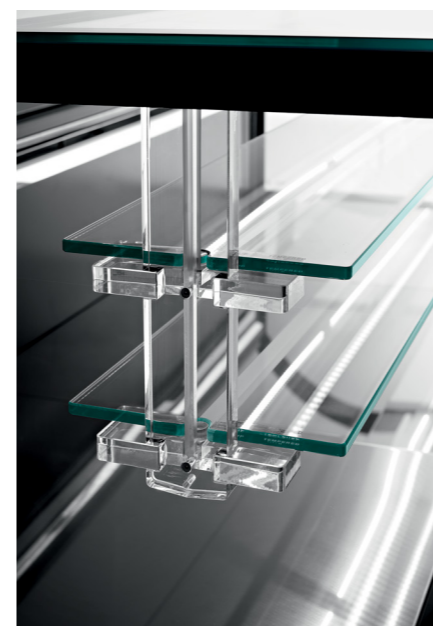
Gelato and Pastry creations immediately catch the eye, magically suspended in a precious glass chest.



Eccellenza a bassi consumi *Excellence at low consumption*

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

In addition to ensuring the best preservation of Gelato, the HCS smart defrosting system saves energy by intelligently reducing the number of defrosts.



Cura del dettaglio *Attention to detail*



Lunga vita alla vetrina *Long live the display case*

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.

Reliability and durability are the expectations of every professional when choosing a display case. That's why we test each Milia in a climatic chamber for at least 12 hours under extreme conditions of temperature and humidity. That is why we made maintenance and cleaning operations very simple.

Bontà e salute *Delicacy and health*

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.

Maximum hygiene and safety for food and consumers, thanks to the semi-hermetic closure of the sliding doors and the special GHA® anodizing treatment with antibacterial properties.





People-centric
innovation



> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 4

Gelato	+35°C - 60% U.R
Pasticceria	+30°C - 55% U.R.
<i>Gelato</i>	<i>+95°F - 60% R.U.</i>
<i>Pastry</i>	<i>+86°F - 55% R.U.</i>

> SERVIZI / SERVICES

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>Gelato</i>	<i>+28.4°F; -0.4°F</i>
<i>Gelato/Pastry</i>	<i>+28.4°F; -0.4°F/+39.2°F; +46.4°F</i>
<i>Pastry</i>	<i>+39.2°F / +46.4°F</i>
<i>Upper shelf</i>	<i>+64.4°F / +71.6°F</i>
<i>Lower shelf</i>	<i>+46.4°F / +53.6°F</i>

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL


> MISURE / SIZE

mm	inches
H 1151	H 45.31"
L 2262/1762/1262	L 89.05"/69.37"/49.68"
P 1055	D 41.54"

> FINITURE / FINISHING

	Laminato Laminate		Laccato a campione Lacquered according to sample
	Fenix®		
	Acciaio		
	Hamilton		

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

 Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
*Designed, engineered
and manufactured in Italy*

