

**“Ho ancora vivo il ricordo di una piattaia appesa in cantina con dei fili di metallo, come se galleggiasse nel nulla, ai lati due porte coperte da zanzariere, lì mio padre conservava i salumi e i formaggi a temperatura e umidità costanti. Ho lavorato al progetto IPS partendo da quest’idea, pensavo alla cantina della casa dove sono nato e ho realizzato che, ormai, quel tipo di costruzione difficilmente sarebbe stata ripetibile altrove. Un luogo in cui la temperatura era mantenuta da grosse mura esposte a Nord, in cui il pavimento era costantemente tenuto umido dalla falda acquifera”.**

“I can still clearly recall a wooden furniture, hung in the cellar with metal wires, as if floating in the air between two doors screened with mosquito nets. That was the place where my father stored cheese and cured meats, in steady conditions of temperature and humidity. My work on the IPS project springs from this idea, my memory of the old cellar in the house where I was born and the realization that it would be practically impossible to build an environment like that anywhere else. A room with thick, north-facing walls that regulated temperature, while a subterranean aquifer kept the floor constantly moist”.

**Vainer Fantini - IP Spa**

# **Manuale IPS**

IPS Manual

\*IPS

## **L'arte della conservazione** The art of preservation

**Il progetto IPS nasce dalla nostra passione e dalla volontà di sviluppare soluzioni sempre più avanzate dal punto di vista del design, della funzionalità e soprattutto dell'affidabilità. Le cantine climatizzate della divisione IPS, progettate e realizzate in Italia, evolvono l'ormai consolidata esperienza IP verso l'essenzialità, la leggerezza, la purezza delle forme e l'eleganza dei materiali.**

The IPS project is driven by our passion and determination to develop cutting-edge solutions, with unequalled design, functionality and reliability. IPS division's climatized cabinets, designed and assembled in Italy, are the apex of IP's long tradition of experimenting with essentiality, lightness, purity of shapes and elegance in materials.

**Indice**  
Index

01	<b>S come Superior</b> S as in Superior	p. 7
02	<b>S come Sostanza</b> S as in Substance	p. 15
03	<b>S come Stoccaggio</b> S as in Storage	p. 23
04	<b>S come Serie</b> S as in Series	p. 39
	<b>Configurazioni</b> Configurations	

# S come Superior

## S as in Superior

**Eleganza del design, qualità dei materiali, tecnologia dei sistemi di controllo e monitoraggio sono le caratteristiche principali della linea Superior. Tali aspetti, coadiuvati da sistemi di refrigerazione altamente efficienti, offrono la possibilità di mantenere i prodotti in condizioni ottimali, sia per la loro conservazione sia per il loro mantenimento.**

**L'alta tecnologia, la raffinatezza delle forme e la qualità dei materiali fanno della collezione IPS un'alta espressione del Made in Italy in tutto il mondo. La nostra principale priorità è di soddisfare le più svariate esigenze, dando garanzia ai nostri clienti di poter conservare i loro nobili prodotti nel migliore dei modi.**

An elegant design, quality materials, technologically advanced monitoring and control systems are the mainstays of the Superior line. These features, together with high-efficiency refrigeration systems, offer the perfect conditions for storage and preservation of fine foods and other valuable products.

High technological content, elegant shapes and quality materials are what one has come to expect from Italian manufacturing: the IPS collection is a fine expression of this tradition.

Our main priority is to provide customized solutions to our client's most varied needs, and to guarantee that their fine products will be preserved in the best possible way.

**Ogni giorno, da più di 20 anni,  
operiamo una ricerca costante  
per individuare e selezionare  
materiali e tecniche di lavorazione,  
che permettano di migliorare  
la resa e garantire la durata nel  
tempo di tutti i nostri prodotti.**

For over 20 years, we have been  
devoting our days to selecting the  
best materials and manufacturing  
techniques, in order to achieve  
better efficiency and longer-lasting  
products.





**Le cantinette IP sono prodotte interamente in Italia, dalla pianificazione alla costruzione, alla scelta dei materiali e, infine al controllo qualità del prodotto finito, ogni fase di lavorazione è frutto di un processo artigianale.**

IP refrigerated cabinets are entirely made in Italy: from design to manufacturing, to the choice of materials to quality control on the finished product, each step of the process is the expression of craftsmanship.

**"I sapori persistono anche nei ricordi"**  
**Vainer Fantini, Responsabile di produzione**  
"Flavors linger on in memories, too"  
Vainer Fantini, production manager







**“Progettare *il conservare* come azione di valorizzazione del contenuto sul contenitore”**  
**Alessandro Andreucci - Art Director & Industrial designer**  
“We conceive *conservation* as a process whereby the content confers value upon the receptacle”  
Alessandro Andreucci - Art Director & Industrial designer



# S come Sostanza

## S as in Substance

**I prodotti da conservare provengono da diversi luoghi e hanno diverse forme, ma hanno un fattore comune: devono essere trattati con grande rispetto. Una bottiglia di vino, un buon sigaro, insaccati e formaggi stagionati necessitano tutti del giusto microclima.**

The goods to be stored come from different places and have different shapes, but share a common trait: they must all be treated with the utmost care. A bottle of wine, a good cigar, fine cured meats and aged cheese each require just the right microclimate.



**Storage temperature:**  
6° - 18°

**Storage humidity:**  
60/70 %

**Il vino è un prodotto molto delicato: rifugge la luce intensa, ama il fresco e gli ambienti umidi. Il tasso di umidità del 60/70% è fondamentale; così come è di grande importanza anche la temperatura costante, tra i +12°C e i +14°C, per preservarne al meglio il gusto naturale.**

Wine is a very delicate product: it shuns intense light, and thrives in fresh, moist environments. A humidity level of 60-70% is essential, as is a constant temperature ranging between +12°C and +14°C, to better preserve its natural flavor.



**Perché il formaggio mantenga gusto e sapore non può subire sbalzi di temperatura che ne pregiudicherebbero la qualità.**

In order to preserve its taste and flavor, cheese must not undergo brisk changes of temperature that would spoil its qualities.

**Storage temperature of fresh cheese:**  
4° - 6°

**Storage temperature of aged cheese:**  
10° - 12°

**Storage humidity:**  
70/80%



**I salumi stagionati si conservano di norma appesi in un luogo fresco. La loro stagionatura e conservazione in un luogo ad un corretto livello di umidità, 70/80 %, è fondamentale per l'ottenimento di un buon prodotto.**

Cured meats are usually stored by hanging them vertically in a cool room. To obtain a good quality product, they must be aged and stored in an environment with the right humidity level, 70/80%.

**Storage temperature:**  
12 - 14°

**Storage humidity:**  
70/80%



**I vegetali si mantengono ad una temperatura compresa fra i 10°C e 12°C con un tasso di umidità del 70% così, oltre alla freschezza, ne rimarrà intatto anche il sapore.**

Vegetables are best preserved at a temperature ranging between 10°C and 12°C, and 70% humidity. These conditions will keep their freshness and taste intact.

**Storage temperature:**  
10 - 12 °

**Storage humidity:**  
70 %



**Storage temperature:**  
12 - 18 °

**Storage humidity:**  
80 %

**I sigari necessitano di un'umidità costante del 80% e di una temperatura compresa fra i 12° C e 18° C. Fatta eccezione per il toscano italiano.**

Cigars require a constant 80% humidity and temperatures ranging between 12°C and 18°C, with the exception of Italian toscano cigars.



# S come Stoccaggio

## S as in Storage

**Partendo dalle esigenze del prodotto, sono stati disegnati e creati tutti gli elementi indispensabili per poter mantenere al meglio i prodotti di altissima qualità. Ogni accessorio della cantina è stato ideato e progettato specificatamente per il contenuto che andrà a conservare. Questo per garantire uno stoccaggio ottimale che soddisfi esigenze estetiche, e pratiche, anche nell'impiego e uso professionale.**

**Sono stati quindi realizzati vari accessori (ripiani in legno massello, e ripiani in acciaio inox) pensati per sistemi di stoccaggio differenti e concepiti per l'organizzazione ottimale degli spazi e l'esposizione corretta dei prodotti.**

All components are designed and built with the product's necessities in mind, in order to ensure the perfect preservation of even the most demanding products. Each of the cabinets' accessories is specifically designed for the content that will be stored and preserved, making sure that storage capacity will meet all practical and aesthetic demands, even in professional use.

Accessories such as solid wood shelves and stainless steel shelves are custom-designed and purpose-made for each storage system, aiming at efficient organization of space and proper presentation of goods.



**Per riprodurre quello che avviene nelle antiche cantine, è necessario costruire l'ambiente adatto ad ogni esigenza, selezionando i materiali giusti e calibrando la corretta posizione dei prodotti contenuti.**  
To replicate the same feeling as the cellars of old, we must place care in creating the right environment, selecting the best materials and carefully positioning the contents.



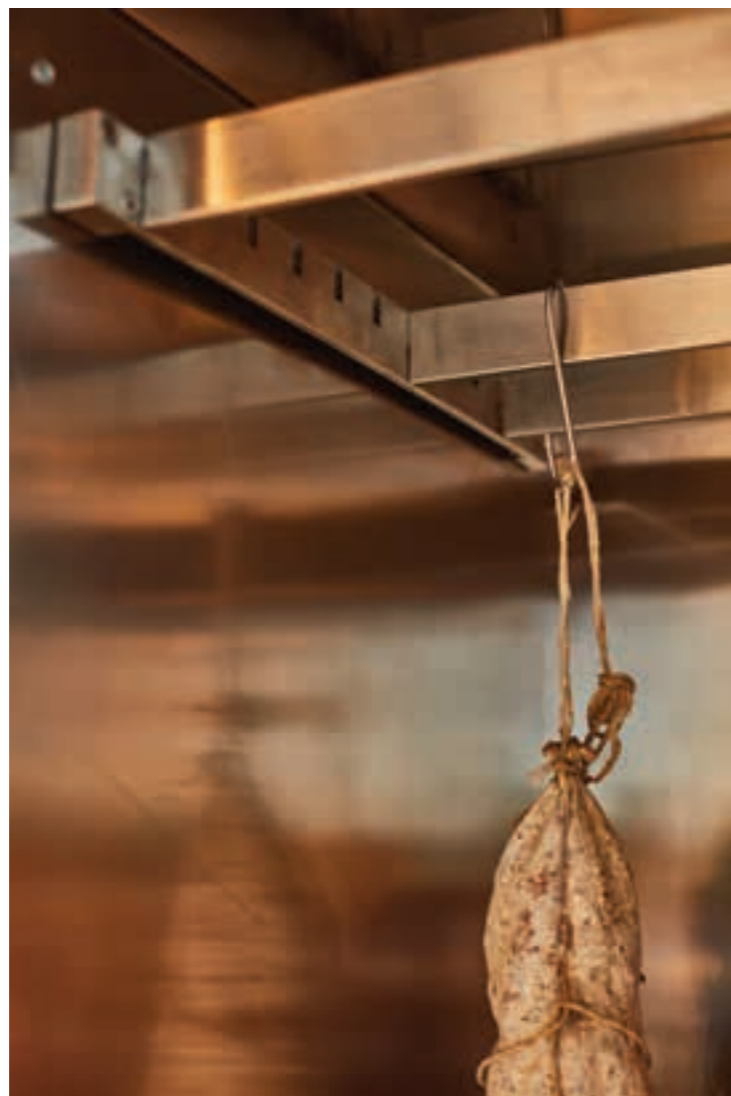
**Supporto in legno massello per esposizione a 45°**  
Solid wood support for inclined display



**Ripiano scorrevole in legno massello**  
Solid wood sliding shelf



Supporto in acciaio inox  
per lo stoccaggio dei salumi  
Stainless steel frame  
for hanging cured meat





**Ripiani in acciaio inox con cornice in legno massello  
per la conservazione di ortaggi e formaggi**  
Stainless steel shelves framed in solid wood  
for stashing vegetables and cheese



**Umidificatore per mantenimento costante dell'umidità**  
Humidifier to ensure the constant humidity level



**Cassetti scorrevoli in legno massello e vassoi per sigari sfusi**  
Solid wood sliding shelves and trays for unboxed cigars

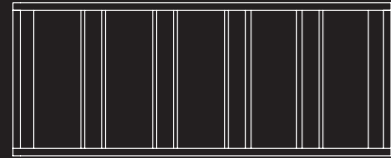


Quando si condividono vini o cibi selezionati con cura, è importante avere il bicchiere giusto, il tagliere e i coltelli adatti. **Tutto deve essere curato nei minimi dettagli.** Serving carefully selected wines or delicacies requires the proper glass, a suitable cutting board and the right knives. Great care must be placed in every detail.

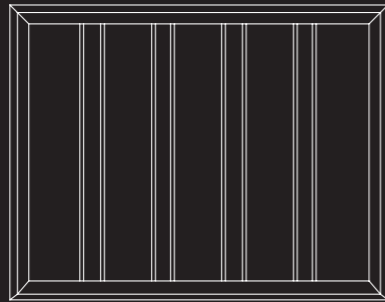


# Modularità e flessibilità

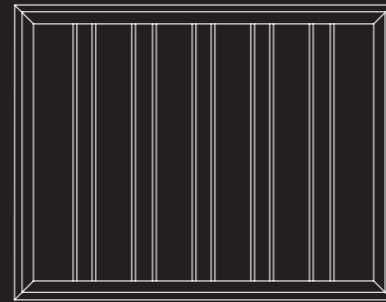
## Modular and flexible



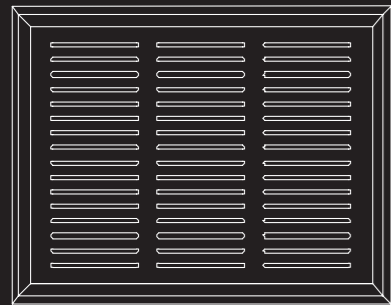
1 **Ripiano ridotto intermedio fisso**  
Fixed intermediate shorted shelf



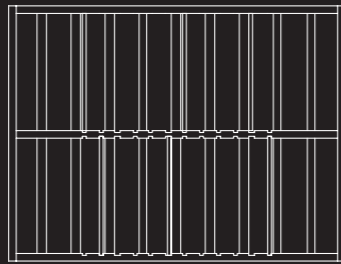
2 **Ripiano a 5 vani fisso**  
5 fixed compartment shelf



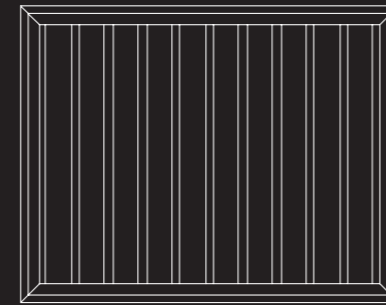
3 **Ripiano a 6 vani scorrevole**  
6 sliding compartment shelf



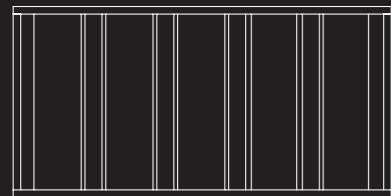
4 **Ripiano scorrevole con vano in acciaio**  
Sliding stainless steel shelf



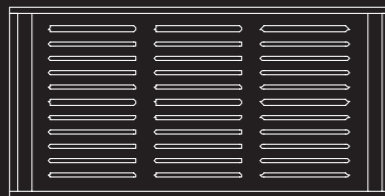
5 **Ripiano estraibile per sigari**  
Removable cigar shelf



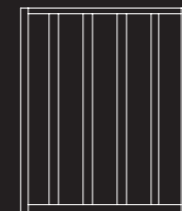
6 **Ripiano scorrevole per sigari**  
Sliding cigar shelf



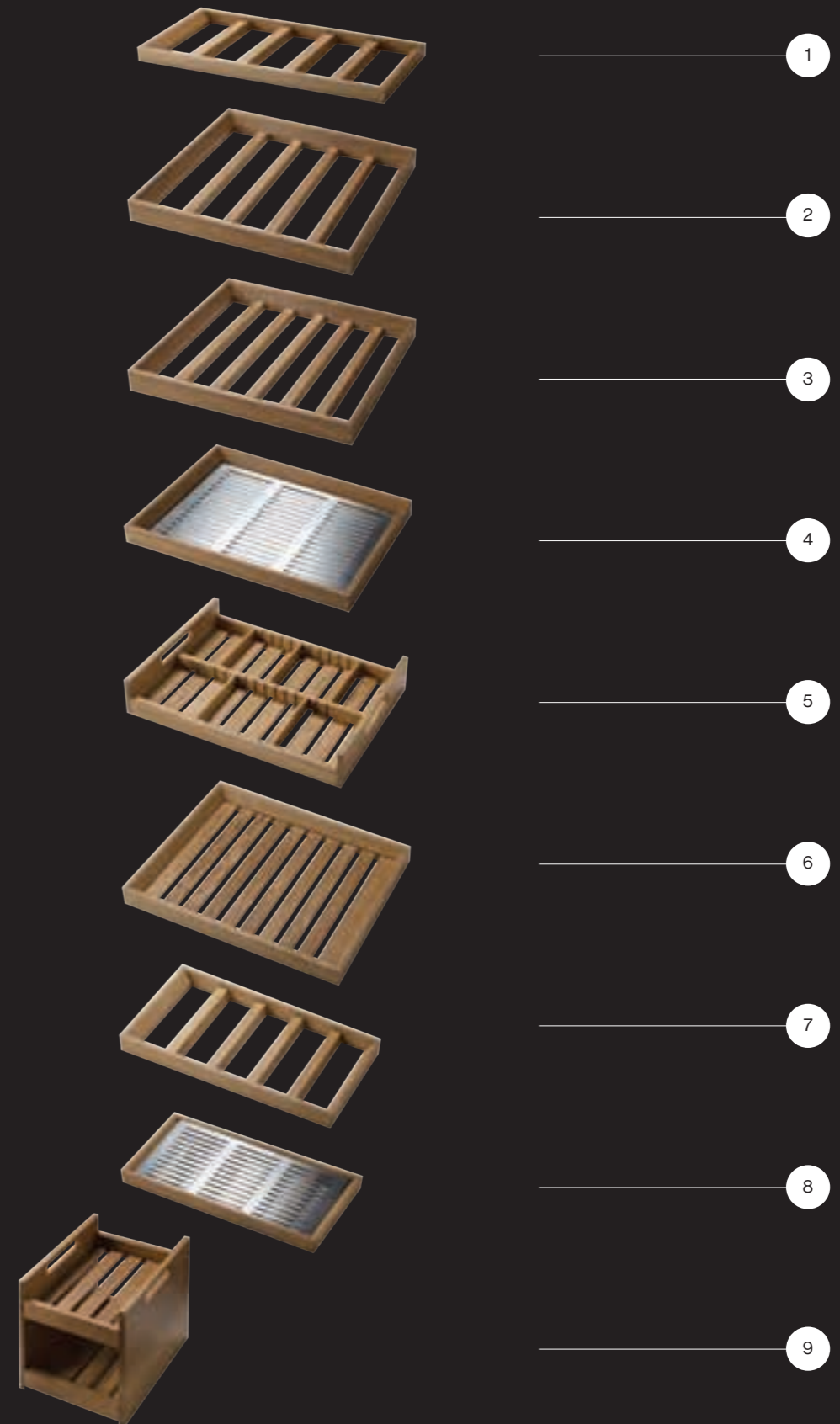
7 **Ripiano per vano cella**  
Shelf for storage compartment



8 **Ripiano in acciaio inox con vano portaoggetti**  
Stainless steel shelf with storage compartment



9 **Ripiano doppio estraibile**  
Double removable shelf



# S come Serie

## S as in Series

**Data la sua versatilità, la cantina consente eccellenti combinazioni d'uso grazie ad un sistema di refrigerazione a celle distinte. Esse consentono di regolare le giuste temperature in modo indipendente. Il design armonico consente di effettuare qualsiasi tipo di personalizzazione, senza modificare l'estetica elegante dei prodotti IPS.**

Thanks to its versatility and to a separate refrigeration system for each compartment, the cabinet is perfectly suited for many combinations of use. The harmonized design allows for customization across the range, without altering IPS's signature elegance.







IPS2 singolo + combi - Allestimento vino, salumi e formaggi  
IPS2 single + combi - Wine, cured meats and cheese configuration



**La cantina non è un oggetto da nascondere: vogliamo che diventi un complemento d'arredo, esteticamente gradevole, piacevole da utilizzare e da guardare, e che possa esaltare il suo contenuto e valorizzare gli ambienti della casa che la accoglieranno.**

The cabinet is not a thing to be hidden from sight: we want it to become a part of the décor in its own right, esthetically appealing, pleasant to use and watch; we want it to exalt its contents and adorn the room that hosts it.

IPS2 combi - Allestimento salumi e sigari  
IPS2 combi - Cured meats and cigars configuration



IPS2 combi - Allestimento salumi e verdure  
IPS2 combi - Cured meats and vegetables configuration



IPS2 single - Allestimento vino  
IPS2 single - Wine setup



IPS2 singolo + combi - Allestimento vino - salumi e verdure  
IPS2 single + combi - Wine, cured meats and vegetables configuration



**IPS1**

**IPS2**

**Allestimenti base**  
Basic set-up

**Caratteristiche tecniche**  
Product sheet

**Configurazioni possibili**  
Possible configurations



**Vino con ripiani fissi**  
wine with fixed shelves

**Capacità massima**  
**bottiglie 750 ml:**  
**n° 107**

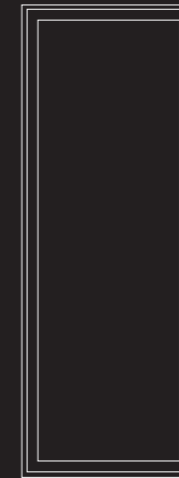
Maximum capacity  
750ml bottles:  
107 bottles

**Temperatura:**  
**4°-18°**

Temperature range:  
4°-18°

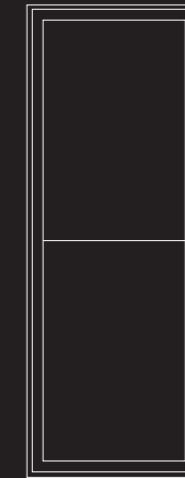
**Umidità:**  
**60/70%**

Humidity:  
60/70%



**Singolo**  
Single

**Cantina singola con una cella dedicata per la conservazione di un prodotto.**  
Single cooling cabinet with dedicated compartment for storing one type of content.



**Combi**  
Combi

**Cantina combi con due celle dedicate per la conservazione di due prodotti distinti.**  
Combi cooling cabinet with two dedicated compartments for storing two different products at a time.



**Vino con ripiani estraibili**  
Wine with sliding shelves

**Capacità massima**  
**bottiglie 750 ml:**  
**n° 90**

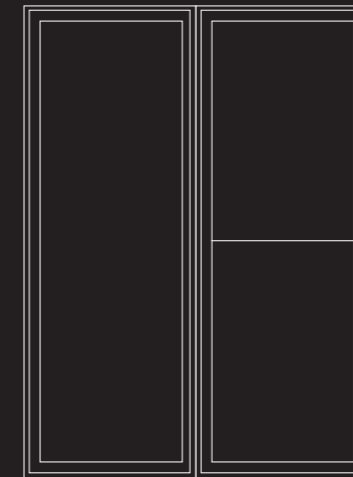
Maximum capacity  
750ml bottles:  
90 bottles

**Temperatura:**  
**4°-18°**

Temperature range:  
4°-18°

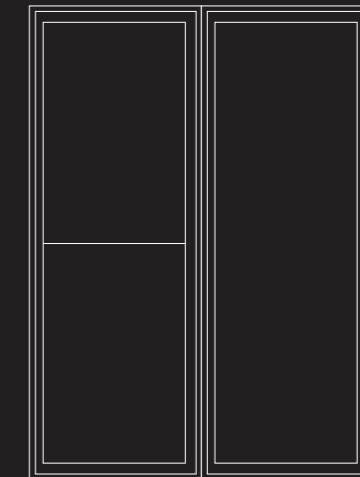
**Umidità:**  
**60/70%**

Humidity:  
60/70%



**Singolo+ combi**  
Single + combi

**Cantina doppia con tre celle dedicate per la conservazione di tre prodotti distinti.**  
Double cooling cabinet with three dedicated compartments for storing up to three different products at a time.



**Combi + singolo**  
Combi + single

**Cantina doppia con tre celle dedicate per la conservazione di tre prodotti distinti.**  
Double cooling cabinet with three dedicated compartments for storing up to three different products at a time.



**Salumi**  
Cured meats

**Capacità peso**  
**massima:**  
**90kg**

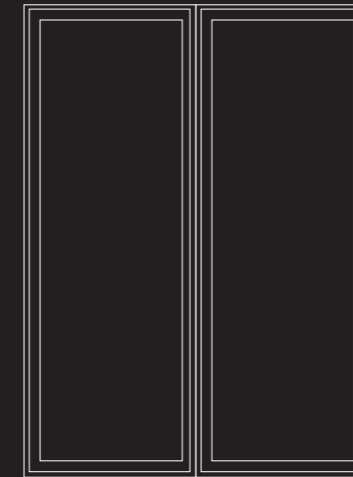
Capacity maximum  
weight:  
90Kg

**Temperatura:**  
**4°-18°**

Temperature range:  
4°-18°

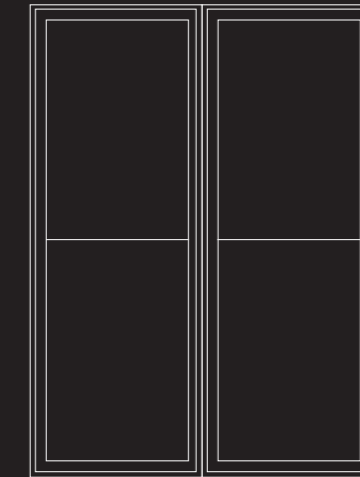
**Umidità:**  
**60/70%**

Humidity:  
60/70%



**Singolo + singolo**  
Single + single

**Cantina doppia con due celle dedicate per la conservazione di due prodotti distinti.**  
Double cooling cabinet with two dedicated compartments for storing two different products at a time.



**Combi + combi**  
Combi + combi

**Cantina doppia con quattro celle dedicate per la conservazione di quattro prodotti distinti.**  
Double cooling cabinet with four dedicated compartments for storing up to four different products at a time.



**Formaggi**  
Cheese

**Capacità peso**  
**massima:**  
**90kg**

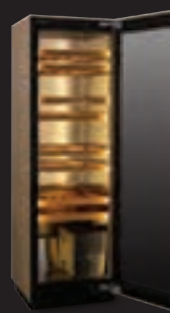
Capacity maximum  
weight:  
90Kg

**Temperatura:**  
**4°-18°**

Temperature range:  
4°-18°

**Umidità:**  
**60/70%**

Humidity:  
60/70%



**Sigari**  
Cigar

**Capacità massima:**  
**1500 / 3000 pz**

Capacity maximum:  
1500 / 3000 pz

**Temperatura:**  
**4°-18°**

Temperature range:  
4°-18°

**Umidità:**  
**60/70%**

Humidity:  
60/70%



IPS cabinet single - Allestimento dispensa - vino  
IPS single cabinet - Larder and wine configuration





IPS cabinet combi - Allestimento dispensa - salumi e vino  
IPS combi cabinet - Larder, cured meats and wine configuration



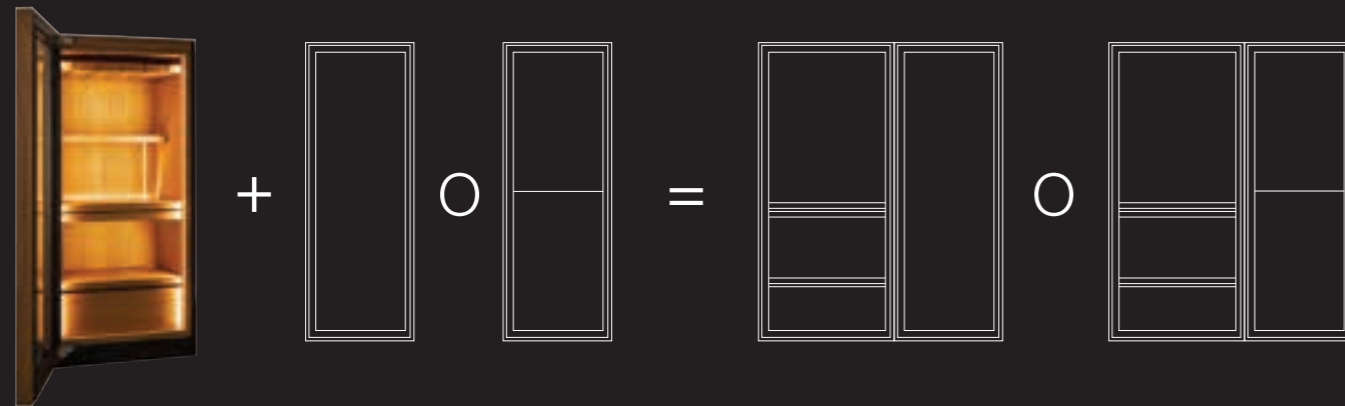
**IPS Cabinet**

**IPS Single Cabinet**

**IPS Combi Cabinet**

**Allestimenti base**  
Basic set-up

**Caratteristiche tecniche**  
Product sheet



**Capacità ad un cassettone**

Configurazione composta da elemento in legno non refrigerato e una o due celle per la conservazione di uno o più prodotti.

- L'elemento in legno è allestito con:
- 1 cassettone
  - 2 ripiani fissi
  - 1 ripiano scorrevole
  - 1 portabicchieri
  - 1 mensola

Single-drawer configuration capacity

Configuration including a non-refrigerated wooden cupboard and one (or two) refrigerated compartments for storing one type of product (or two at a time).

- The wooden cupboard includes:
- 1 drawer
  - 2 fixed shelves
  - 1 sliding shelf
  - 1 glass holder
  - 1 upper shelf

**Capacità massima:**

**Bottiglie di vino n° 107**

**Salumi e formaggi cella singola 90 kg**

**Cella doppia parte superiore 50 kg**

**Cella doppia parte inferiore 40 Kg**

**Sigari cella singola 1500 / 3000 pz**

**Cella doppia parte inferiore 500 / 1000 pz**

Maximum capacity:

Wine bottles 107 bottles

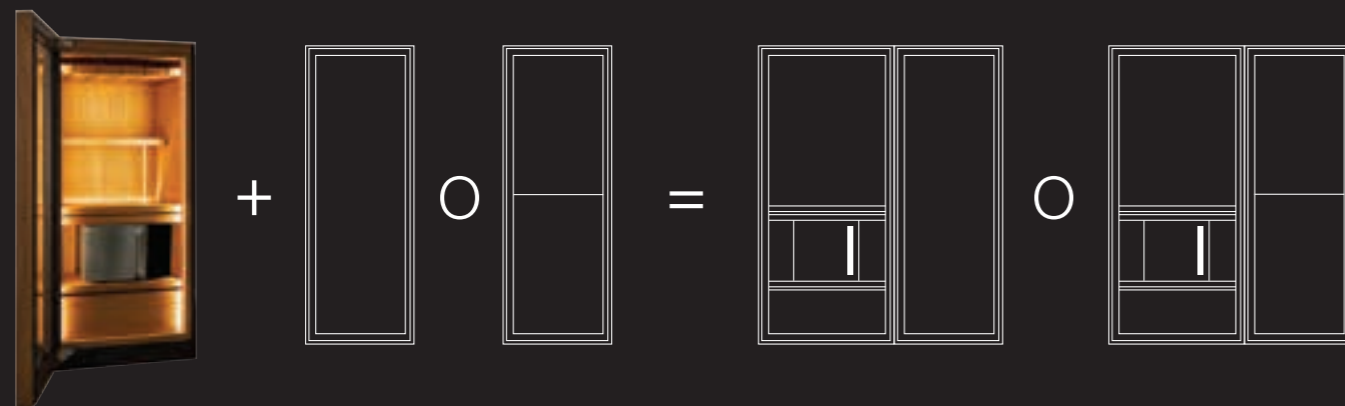
Cured meats and cheese single compartment 90 kg

Double compartment upper comp. 50 kg

Double compartment lower comp. 40 kg

Cigars, single compartment 1500 / 3000 pcs.

Double compartment, lower cell 500 / 1000 pcs.



**Capacità ad un cassettone**

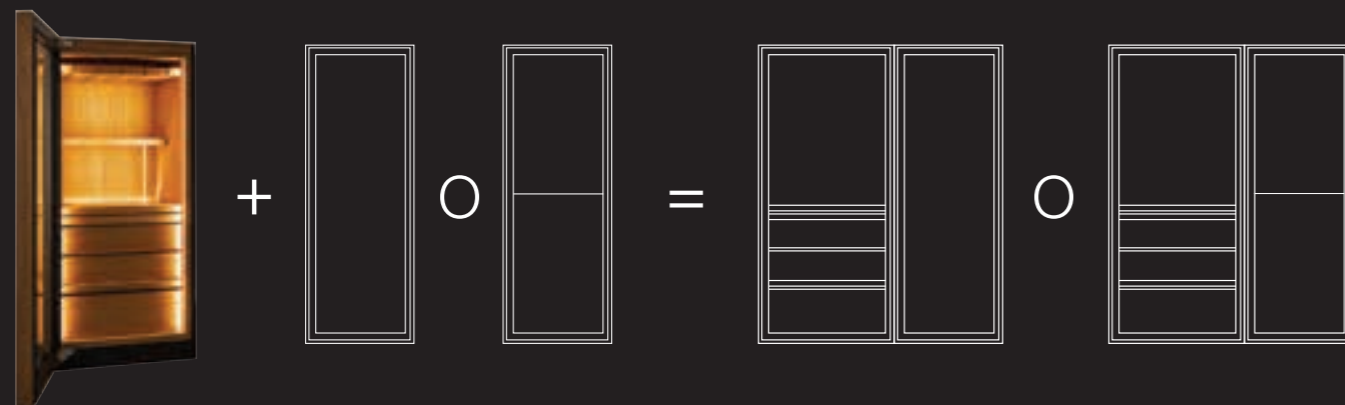
Configurazione composta da elemento in legno non refrigerato e una o due celle per la conservazione di uno o più prodotti.

- L'elemento in legno è allestito con:
- 1 cassettone
  - 2 ripiani fissi
  - 1 ripiano scorrevole
  - 1 portabicchieri
  - 1 mensola

Single-drawer configuration capacity

Configuration including a non-refrigerated wooden cupboard and one (or two) refrigerated compartments for storing one type of product (or two at a time).

- The wooden cupboard includes:
- 1 drawer
  - 2 fixed shelves
  - 1 sliding shelf
  - 1 glass holder
  - 1 upper shelf



**Capacità a tre cassettoni**

Configurazione composta da elemento in legno non refrigerato e una o due celle per la conservazione di uno o più prodotti.

- L'elemento in legno è allestito con:
- 3 cassettoni
  - 2 ripiani fissi
  - 1 ripiano scorrevole
  - 1 portabicchieri
  - 1 mensola

Three-drawer configuration capacity

Configuration including a non-refrigerated wooden cupboard and one (or two) refrigerated compartments for storing one type of product (or two at a time).

- The wooden cupboard includes:
- 3 drawer
  - 2 fixed shelves
  - 1 sliding shelf
  - 1 glass holder
  - 1 upper shelf



# Scegli il contenuto

## Choose the content

Vedi il capitolo S come sostanza  
See chapter S as in substance

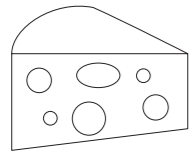
Vino  
Wine



Salumi  
Cured meats



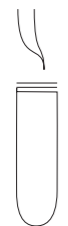
Formaggi  
Cheeses



Verdura  
Vegetables



Sigari  
Cigars

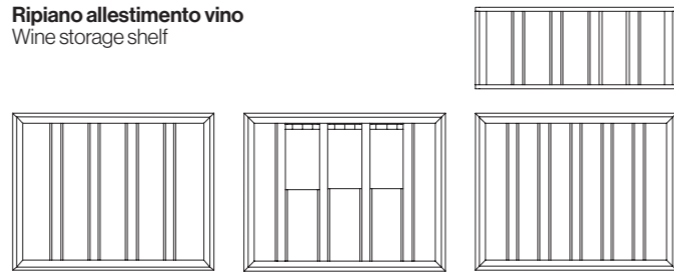


# Scegli il ripiano

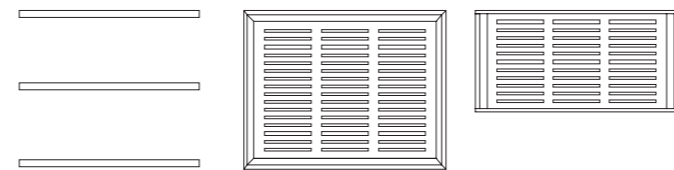
## Choose the shelf

Vedi il capitolo S come stoccaggio  
See chapter S as in storage

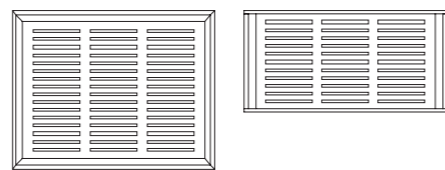
Ripiano allestimento vino  
Wine storage shelf



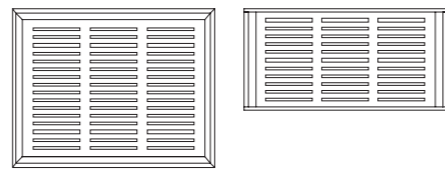
Ripiano allestimento salumi  
Cured meats storage shelf



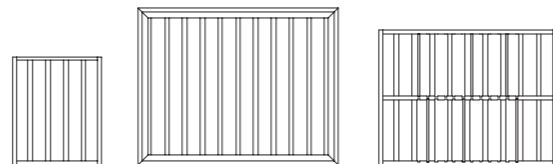
Ripiano allestimento formaggi  
Cheese storage shelf



Ripiano allestimento verdure  
Vegetables storage shelf



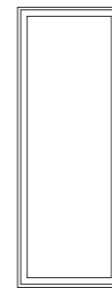
Ripiano allestimento sigari  
Cigars storage shelf



# Scegli i moduli

## Choose the modules

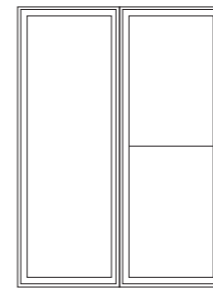
Vedi il capitolo S come serie  
See chapter S as in series



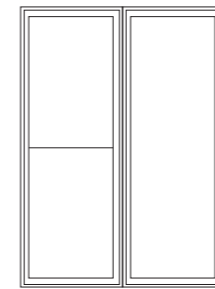
Singolo  
Single



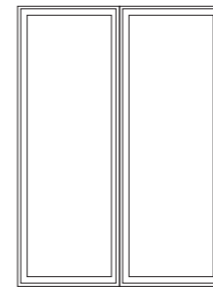
Combi  
Combi



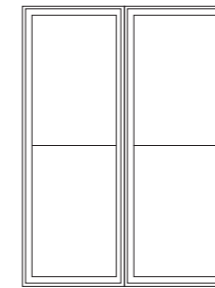
Singolo + combi  
Single + combi



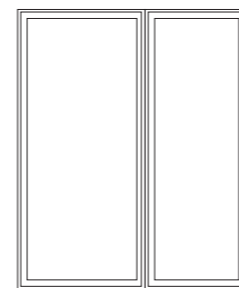
Combi + singolo  
Combi + singolo



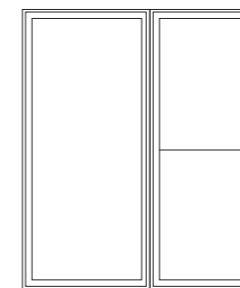
Singolo + singolo  
Single + single



Combi + combi  
Combi + combi



Cabinet singolo  
Single cabinet



Cabinet combi  
Combi cabinet

# Scegli la finitura

## Choose the finish

Vedi il capitolo S come serie  
See chapter S as in series

IPS finiture ripiani  
IPS shelves finish

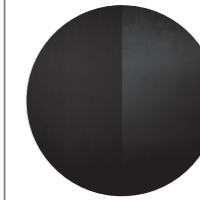


Rovere naturale  
Natural oak



Rovere carbone (optional)  
Dark oak (optional)

IPS1 finitura esterna  
IPS1 exterior finish



Porta: alluminio anodizzato nero/  
Scocca: acciaio verniciato nero  
Door: black anodized aluminum /  
Frame: black painted stainless steel

IPS2 finiture esterne  
IPS2 exterior finish



Rovere naturale  
Natural oak



Rovere carbone (optional)  
Dark oak (optional)

IPS cabinet finiture esterne  
IPS cabinet external finish



Rovere naturale  
Natural oak



Rovere carbone (optional)  
Dark oak (optional)





© 2022  
IP Spa

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted by any means, electronic or mechanical, including photocopy, recording or any other storage or retrieval system, without prior permission in writing from the author.

**Le immagini e gli allestimenti dei prodotti sono esclusivamente a titolo illustrativo. IP Industrie si riserva il diritto di apportare modifiche atte a migliorare il prodotto.**

Product pictures and lay-outs are for illustrative purposes only. IP reserves the right to make changes to improve the product anytime.



**art direction**  
**industrial design**  
Alessandro Andreucci

**concept and design**  
tonidigrigio.it

**photos taken by**  
Maurizio Paradisi

**original text by**  
tonidigrigio.it

Thanks to Matteo Brioni for  
location of the shooting

\*IPS



**industrie**  
conservation  
systems

Strada Nuova, 16  
Coenzo di Sorbolo (PR) - 43058 - Italy

T. +39 0521 699232 - Fax +39 0521 699503  
info@ipindustrie.com - www.ipsuperior.com