



Delice

Il drop-in come lo vorresti tu
Drop-in nach Ihrem Wunsch





Coffee &
Delice

è Delice.



La perfezione è nei dettagli Perfektion steckt im Detail

Ogni elemento di Delice è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura dei particolari.

- Ripetitore di temperatura minimale e perfettamente integrato.
- Mandata e ripresa dell'aria inclinate a 45°.
- Sistema di chiusura posteriore in plexiglass a 90° con finecorsa dello scorrevole ammortizzato.
- Incasso della vasca a filo del piano di lavoro.

Jedes Element von Delice ist darauf ausgelegt, Ihnen ein höheres Niveau von Endbearbeitung und Detailgenauigkeit zu bieten.

- Minimale und perfekt integrierte Temperaturanzeige.
- 45° Schnitt des Lufteinzugs-Profils.
- Rückseitiges Schließsystem aus Plexiglas mit gedämpftem Anschlag der Schiebescheibe.
- Einlassung der Wanne bündig mit der Arbeitsfläche.

Metti in mostra il tuo talento Zeigen Sie Ihr Talent

Assicura alle tue creazioni la visibilità che meritano: oltre alla trasparenza purissima dei **vetri extra-chiari** su tutta la gamma, con Delice puoi dire addio alla condensa grazie all'apposito kit disponibile a richiesta. Affinché i tuoi prodotti siano sempre i veri protagonisti, Delice nella versione con **vetri pirolitici riscaldati** evita la formazione di condensa anche in condizioni particolarmente critiche per calore e umidità.

*Sie verleiht Ihren Kreationen die Sichtbarkeit, die sie verdienen: neben der puren Transparenz des **extraklaren Glas**, brauchen Sie sich mit Delice dank eines extra Kits um beschlagene Scheiben nicht zu sorgen. Damit Ihre Produkte immer die wahren Hauptdarsteller sind, vermeiden die **beheizten pyrolytischen Scheiben** die Bildung von Kondenswasser auch bei für Wärme und Feuchtigkeit besonders kritischen Bedingungen.*

Vetri pirolitici e riscaldati
H 1151 mm
Pyrolytisches beheiztes
Glas H 1151 mm



Benvenuti in Delice Herzlich Willkommen zu Delice

Lasciati sorprendere. **Delice** è la vetrina drop-in che esalta l'unicità delle tue creazioni e del tuo stile. Grazie alle molteplici possibilità di personalizzazione, funzionali ed estetiche, potrai conservare e presentare al meglio i tuoi prodotti in base alle loro caratteristiche e alla tua creatività. Disponibile anche con l'impiego di **gas refrigerante naturale R290**, Delice offre un importante risparmio energetico. Una soluzione sostenibile, su misura per te e per l'ambiente.

*Lassen Sie sich überraschen. **Delice** ist die drop-In Vitrine, die die Einzigartigkeit Ihrer Kreationen und Ihres Stils hervorhebt. Dank der vielfältigen Personalisierungsmöglichkeiten – sowohl funktional als auch ästhetisch – können Sie Ihre Produkte bestmöglich aufbewahren und konservieren, ausgehend von deren Eigenschaften und Ihrer Kreativität. Delice ist auch mit dem **Kältemittel R290** erhältlich und bietet erhebliche Energieeinsparungen. Eine nachhaltige Lösung, maßgeschneidert für Sie und die Umwelt.*

Come appena fatti Wie frisch zubereitet



Lo speciale evaporatore del sistema refrigerante permette di conservare perfettamente il gusto, l'appeal e le proprietà degli alimenti. La **ventilazione regolabile a 3 velocità**, disponibile a richiesta, consente di modulare la diffusione dell'aria in base alle esigenze di conservazione degli alimenti esposti. Il piano espositivo posizionabile in **3 differenti altezze** permette di personalizzare l'esposizione secondo le caratteristiche dei prodotti, con la libertà di utilizzare anche i pratici vassoi 600x400 mm.

Der spezielle Verdampfer des Kühlsystems sorgt für den optimalen Erhalt des Geschmacks, der Attraktivität und der Eigenschaften der Lebensmittel. Die in 3 Geschwindigkeiten regulierbare Ventilation - auf Anfrage erhältlich - ermöglicht die modulare Luftverteilung basierend auf den Konservierungsanforderungen der ausgestellten Lebensmittel. Die Ausstellfläche, die in 3 verschiedenen Höhen angebracht werden kann, ermöglicht eine Anpassung der Ausstellung gemäß den Besonderheiten des Produktes, wobei auch die praktischen 600x400 mm Bleche verwendet werden können.

- 3** Le velocità della ventilazione.
Le altezze regolabili del piano espositivo.
Die Geschwindigkeit der Ventilation.
Die verstellbaren Höhen der Ausstellfläche.

27% Il risparmio energetico annuo grazie a Delice con impiego di Gas R290**
Jährliche Energieeinsparung dank Delice mit dem Einsatz des Kältemittels R290**

10% Il risparmio energetico annuo grazie alle innovative **ventole a basso consumo***.
Jährliche Energieeinsparungen durch innovative Ventilatoren mit geringem Verbrauch*.

**Risparmio annuo rispetto alla versione con gas R452A, calcolando un costo di 0.30€/kWh. I valori si riferiscono alla media della gamma di prodotto in termini di servizi e dimensioni.
**Jährliche Einsparungen im Vergleich zur Version mit R452A-Kältemittel, wobei Kosten von 0.30 €/kWh berücksichtigt werden. Die Werte beziehen sich auf den Durchschnitt der Produktpalette in Bezug auf Ausführungen und Abmessungen.

*Percentuale da 8.5% a 10.5% (in base ai moduli) calcolata su un'attività annuale in classe climatica 4 (+30°C - 55% U.R.)
*Prozentsatz von 8.5% bis 10.5% (abhängig vom Modell), kalkuliert auf Grundlage einer jährlichen Aktivität in Klimaklasse 4 (30°C - 55% R.L.)

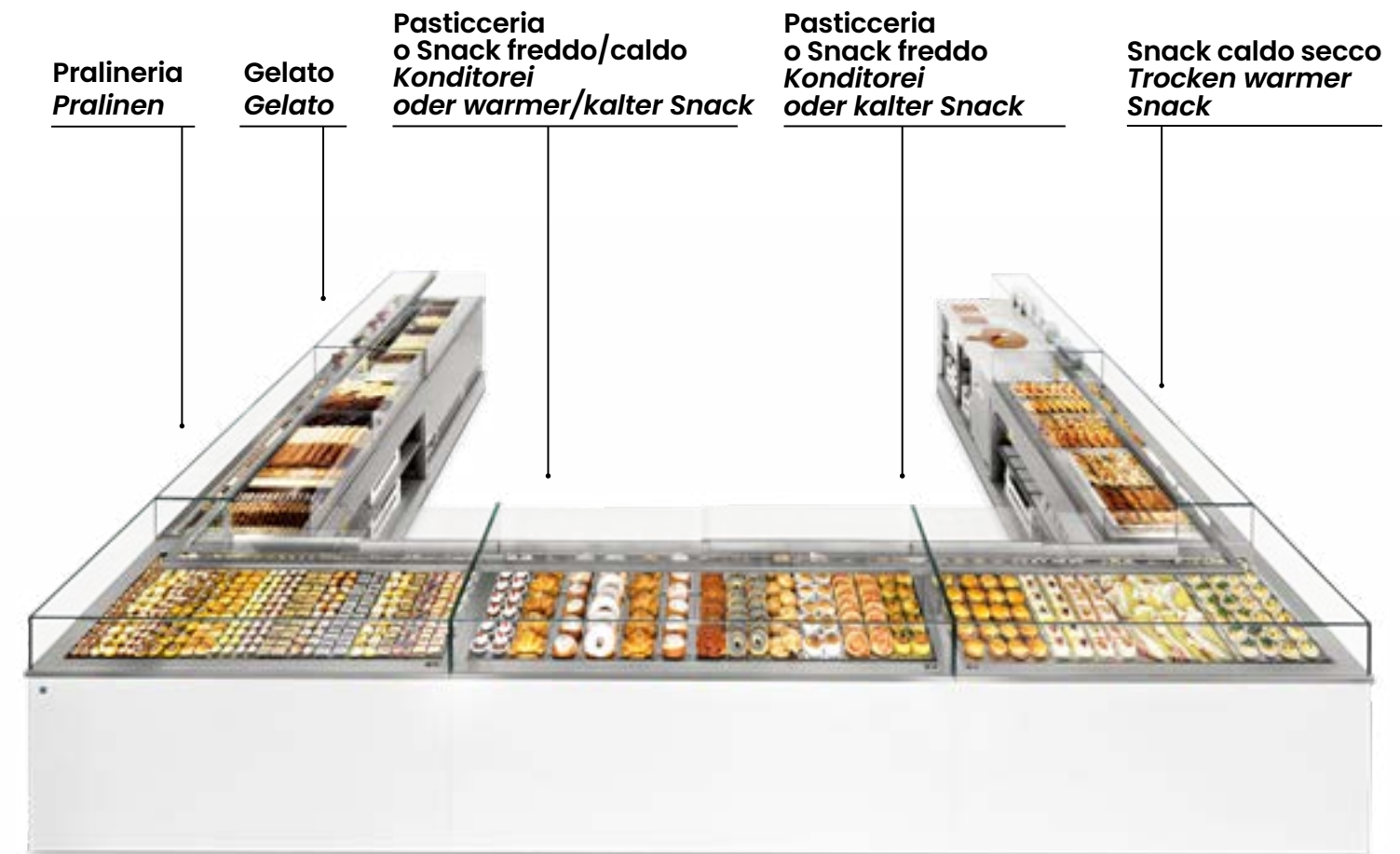


Piano espositivo regolabile
Einstellbare Ausstellfläche



Castello vetri H 1350 mm
con mensola intermedia non refrigerata
Glasaufbau H 1350 mm
mit ungekühltem Zwischenboden

Servizi per tutti i gusti Ausführungen für jeden Geschmack



**Pralineria
Pralinen** **Gelato
Gelato** **Pasticceria
o Snack freddo/caldo
Konditorei
oder warmer/kalter Snack** **Pasticceria
o Snack freddo
Konditorei
oder kalter Snack** **Snack caldo secco
Trocken warmer
Snack**

A ciascuno la sua Delice Jedem seine Delice



Cella di riserva
Banco con riserva

Scegli tra le tantissime possibilità di personalizzazione.

- Banco: pannellato o non pannellato; oppure vasca: con incasso a filo o con cornice H 10 mm.
- Banco con o senza cella di riserva H 609 mm, refrigerazione statica (+4°C; +8°C°).
- Tipologia vetri:
H 1200 mm vetri extra-chiari;
H 1350 mm vetri extra-chiari;
H 1151 mm vetri extra-chiari;
H 1151 mm vetri pirolitici e riscaldati.

- Castello vetri: chiuso con luce LED o aperto.
- Finiture del piano espositivo: acciaio inox; bianco opaco; nero opaco.
- Sistema evapora condensa smart a vantaggio del risparmio energetico ed economico (servizio Pasticceria).

Wählen Sie aus den vielen Personalisierungsmöglichkeiten

- Theke: verkleidet oder unverkleidet; oder Einbauwanne: mit bündiger Wanne oder H 10 mm Rahmen.
- Theke mit oder ohne Unterbaukühlung H 609 mm, statische Kühlung (+4°C; +8°C°).
- Art des Glases:
H 1200 mm Float-Glas;
H 1350 mm extraklares Glas;
H 1151 mm extraklares Glas;
H 1151 mm pyrolytisches beheiztes Glas.

- Glasaufbau: geschlossen mit LED-Beleuchtung oder offen.
- Gestaltung der Ausstellfläche: Inox Edelstahl; weiß matt; schwarz matt.
- System verdunstet smart Kondensat zugunsten der Energieeinsparung und Wirtschaftlichkeit (Konditorei-Service).



**People-centric
innovation**

GALILEO

Predisposta per / Vorbereitet für
GALILEO My connected Guardian Angel

[Scopri di più](#)
[Entdecke mehr](#)

Gas
R290

> TIPOLOGIE INCASSO / EINBAU-ARTEN



Incasso a filo
Bündige Wanne

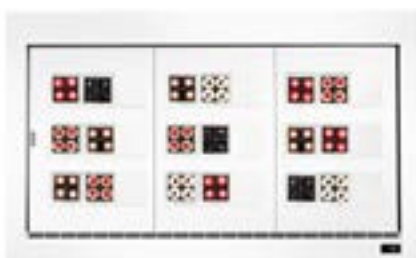


Incasso con cornice H 10 mm
H 10 mm Rahmen

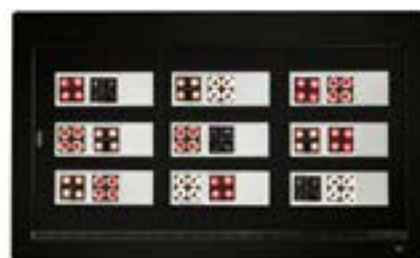
> FINITURE TOP / AUSFÜHRUNGEN AUSSTELLFLÄCH



Acciaio inox Scotch-Brite
Inox Edelstahl Scotch-Brite



Bianco opaco RAL 9010
RAL 9010 weiß matt



Nero opaco RAL 9005
(non disponibile per i servizi Pasticceria
o Snack freddo/caldo, Snack caldo secco)
RAL 9005 schwarz matt
(nicht verfügbar für die Ausführungen Konditorei
oder Snack warm/kalt, Snack trocken warm)

> CLASSE CLIMATICA / KLIMAKLASSE 3

Servizi freddi*	+25°C - 60% U.R.
*Versione chiusa con scorrevoli	
Service kalte Snacks*	+25°C - 60% L.R.
*Geschlossene Version mit Dias	

> CLASSE CLIMATICA / KLIMAKLASSE 4

Gelato	+30°C - 60% U.R.
Gelato	+30°C - 60% L.R.

> SERVIZI / AUSFÜHRUNGEN

Pasticceria o Snack freddo	+4°C; +8°C
Pasticceria o Snack freddo/caldo	+4°C; +8°C / +80°C
Snack caldo secco	+80°C
Pralineria	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C
Gelato	-2°C; -18°C
Konditorei oder kalter Snack	+4°C; +8°C
Konditorei oder warmer/kalter Snack	+4°C; +8°C / +80°C
Trocken warmer Snack	+80°C
Pralinen	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C
Gelato	-2°C; -18°C

> GAS / GAS

Motore incorporato R290 o R452A
Motore remoto R452A
Eingebauter Motor R290 oder R452A
Externer Motor R452A

> CLASSE ENERGETICA / ENERGIEKLASSE

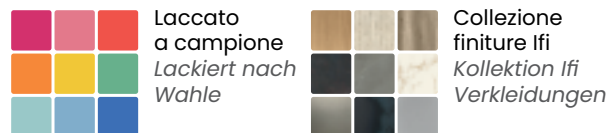


Clicca [qui](#)
Klicke [hier](#)

> MISURE / Maße

mm	mm
H 1151/1200/1350	H 1151/1200/1350
L 920/1320/1720/2120/2520	L 920/1320/1720/2120/2520
Gelato: 1320	Gelato: 1320
P 815	P 815
Angoli terminali: SX/DX	Eckelement: LK/RT

> FINITURE / VERKLEIDUNG



E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.
Und auf Wunsch individuell anpassbares Finish.

Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
Entworfen und
hergestellt in Italien



ADMEMBER

