

8/4 DELICIOUS

206

DELICIOUS 1000 SS



Mensola intermedia in cristallo*
Middle shelf in crystal*
Tablette mitoyenne en cristal*
Zwischensregal aus Krystall*
Repiza intermedia de cristall*
N° 1
DELICIOUS 750 = mm 700x139
DELICIOUS 1000 = mm 950x139
DELICIOUS 1250 = mm 1200x139
DELICIOUS 1500 = mm 1450x139
DELICIOUS 2000 = mm 1916x139

Porte scorrevoli di chiusura*
Closed by sliding doors* /
Porte coulissantes de fermeture* /
Schiebe Türe* / Cierre lado servicio
con puertas corredizas*

* Tranne nel modello SS
* apart from model SS
* sauf le modèle SS
* Außer Modell SS
* No en el modelo SS

Piano di lavoro in inox 18/10 AISI 304
Stainless steel 18/10 AISI 304
worktable / Plan de travail en inox
18/10 AISI 304 /
Bearbeitungsplan aus Nirosta 18/10
AISI 304 / Mesada de servicio
construida en acero inoxidable 18/10

Evaporazione acqua di sbrinamento
Evaporation of defrost water
Evaporation eau de dégivrage
verdunsten des Auftauwassers
Evaporación agua descongelación



Superficie espositiva
Display surface
Surfaces d'exposition
Ausstellungsoberfläche
Superficie expositiva

DELICIOUS 750 = m² 0,37
DELICIOUS 1000 = m² 0,51
DELICIOUS 1250 = m² 0,65
DELICIOUS 1500 = m² 0,78
DELICIOUS 2000 = m² 1,079

Sbrinamenti nelle 24 h.
Defrosting in 24 h.
Dégivrages en 24 heures
Auftauen innerhalb 24 Stunden
Descongelación en las 24 h.
N° 4

Copri evaporatore in inox 18/10
AISI 304 facilmente estraibile
Easy-to-extract evaporator cover in
stainless steel 18/10 AISI 304 /
Couverture évaporateur en inox 18/10
AISI 304 à extraire facilement /
Bedeckung des Verdampfers aus Nirosta
18/10 AISI 304 einfach zu ziehen /
Cubre evaporador construido en acero
inox 18/10 facilmente desmontable

Carenatura posteriore in inox 18/10
AISI 304
Back streamlining in stainless steel
18/10 AISI 304 /
Structure postérieure en inox 18/10
AISI 304 /
Rückseitige Struktur aus Nirosta 18/10
AISI 304 /
Chapas que cubren el grupo motor y
rejillas de ventilación construidas en
acero inox 18/10

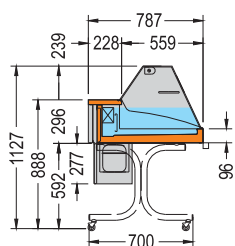


DELICIOUS 1000

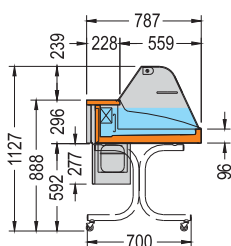
Carrello su ruote pivotanti, verniciato (Optional) / Trolley on pivoting wheels, painted with (Optional)
/ Chariot sur roulettes pivotantes, vernis (Optional) / Wagen mit drehzapfen Rädern mit Extra /
Soporte con ruedas pivotantes construido en tubo de mierro esmaltado (Extra)

Vaschetta estraibile di raccolta acqua di condensa / Extractable basin to collect condensing water /
Bac à extraire de récolte de l'eau de condense / Becken zu ziehen für den Rückhalt des Kondenswassers /
Bandeja del agua de descongelación extraíble

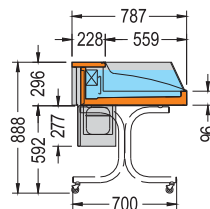
DELICIOUS



DELICIOUS C



DELICIOUS SS



FRUTTA
FRUIT / FRUITS
OBST / FRUTAS
°C +4 / +8



SALUMI
CURED MEATS / CHARCUTERIE
WURSTWAREN / CHARCUTERIA
°C +2 / +4



VERDURE
VEGETABLES / LEGUMES
GEMÜSE / VERDURAS
°C +4 / +6



LATTICINI
DAIRY PRODUCTS / LAITIERS
MILCH PRODUKTE / LACTEOS
°C +2 / +4



VINO E BIRRA
WINE AND BEER / VIN ET BIÈRE
WEIN UND BIER / BEBIDAS
°C +4 / +18



Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kühlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Dégivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Lunghezza totale Length Longueur totale Gesamtlänge Longitud total	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
DELICIOUS 750/C/SS	Watt 238	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 756	Kg 59
DELICIOUS 1000/C/SS	Watt 238	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 1006	Kg 73
DELICIOUS 1250/C/SS	Watt 238	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 1256	Kg 83
DELICIOUS 1500/C/SS	Watt 326	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 1506	Kg 96
DELICIOUS 2000/C/SS	Watt 326	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 1972	Kg 116

DELICIOUS 800 EURONORM C



Piano di lavoro in inox 18/10 AISI 304
Stainless steel 18/10 AISI 304 worktable / Plan de travail en inox 18/10 AISI 304 / Bearbeitungsplan aus Niosta 18/10 AISI 304 / Mesada de servicio construida en acero inoxidable 18/10

Evaporazione acqua di sbrinamento
Evaporation of defrost water
Evaporation eau de dégivrage
verdunsten des Auftauwassers
Evaporación agua descongelación

Carrello su ruote pivotanti, verniciato (Optional)
Trolley on pivoting wheels, painted with (Optional) / Chariot sur roulettes pivotantes, vernis (Optional) / Wagen mit drehzapfenen Rädern mit Extra / Soporte con ruedas pivotantes construido en tubo de hierro esmaltado (Extra)

Vaschetta estraibile di raccolta acqua di condensa
Extractable basin to collect condensing water / Bac à extraire de récolte de l'eau de condense / Becken zu ziehen für den Rückhalt des Kondenswassers / Bandeja del agua de descongelación extraíble

Mensola intermedia in cristallo
Middle shelf in crystal
Tablette mitoyenne en cristal
Zwischensregal aus Krystall
Repiza intermedia de cristal
N° 1
DELICIOUS 800 EURONORM C = mm 850x139
DELICIOUS 1200 EURONORM C = mm 1260x139
DELICIOUS 1600 EURONORM C = mm 1665x139

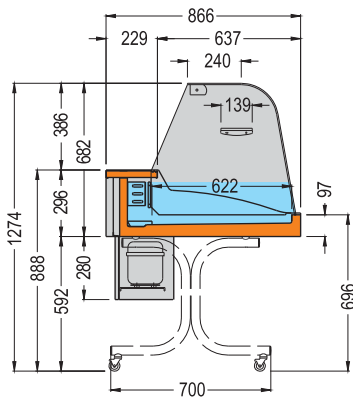
Porte scorrevoli di chiusura
Closed by sliding doors / Porte coulissantes de fermeture / Schiebe Türe / Cierre lado servicio con puertas corredizas

Superficie espositiva
Display surface
Surfaces d'exposition
Ausstellungsberfläche
Superficie expostiva
DELICIOUS 800 EURONORM C = m² 0,51
DELICIOUS 1200 EURONORM C = m² 0,77
DELICIOUS 1600 EURONORM C = m² 1,02

Sbrinamenti nelle 24 h.
Defrosting in 24 h.
Dégivrages en 24 heures
Auftauen innerhalb 24 Stunden
Descongelación en las 24 h.
N° 4

Copri evaporatore in inox 18/10 AISI 304 facilmente estraibile
Easy-to-extract evaporator cover in stainless steel 18/10 AISI 304 / Couverture évaporateur en inox 18/10 AISI 304 à extraire facilement / Bedeckung des Verdampfers aus Niosta 18/10 AISI 304 einfach zu ziehen / Cubre evaporador construido en acero inox 18/10 facilmente desmontable

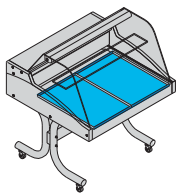
Carenatura posteriore in inox 18/10 AISI 304
Back streamlining in stainless steel 18/10 AISI 304 / Structure postérieure en inox 18/10 AISI 304 / Rückseitige Struktur aus Niosta 18/10 AISI 304 / Chapas que cubren el grupo motor y rejillas de ventilación construidas en acero inox 18/10



Vetrine refrigerate con o senza carrello
Refrigerated showcases with or without trolley
Vitrines réfrigérées avec ou sans chariot
Wandregale, Gekühlte Vitrinen mit oder ohne Wagen
Vitrinas refrigeradas con/sin carrito

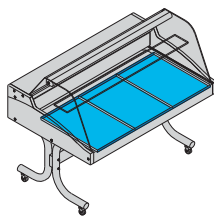
I vassoi sono forniti a richiesta
Trays are supplied on request / Les plateaux sont fournis sur demande
Die Behälter werden auf Anfrage geliefert / Las bandejas se suministran a petición

DELICIOUS 800 EURONORM C



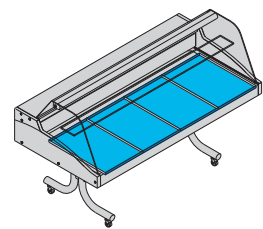
N° 2 vassoi 60x40
N° 2 trays 60x40 / N° 2 plateaux 60x40
N° 2 Behälter 60x40 / N° 2 bandejas 60x40

DELICIOUS 1200 EURONORM C



N° 3 vassoi 60x40
N° 3 trays 60x40 / N° 3 plateaux 60x40
N° 3 Behälter 60x40 / N° 3 bandejas 60x40

DELICIOUS 1600 EURONORM C



N° 4 vassoi 60x40
N° 4 trays 60x40 / N° 4 plateaux 60x40
N° 4 Behälter 60x40 / N° 4 bandejas 60x40

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Degivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Lunghezza totale Length Longueur totale Gesamtlänge Longitud total	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
DELICIOUS 800 EURONORM C	Watt 238	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 906	Kg 73
DELICIOUS 1200 EURONORM C	Watt 238	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 1313	Kg 83
DELICIOUS 1600 EURONORM C	Watt 238	230v/1/50Hz	°C +2/+4			R 404a	mm. 1721	Kg 96

Dati di collaudo - Test details - Détails d'essai - Prüfungsergebnisse - Datos de ensayo - MAX = (25°C - % U.R. 60)

EUROLINE
BIRRA
MERCATI SPECIALI
LABORATORI PASTICCERIA
RISTORAZIONE
PIZZERIA
ESPOSIZIONE
SUPERMERCATI
HYPERMARKET
10
ATTREZZATURE COMPLEMENTARI