



Delice

Il drop-in come lo vorresti tu
El drop-in como tú quisieras





Coffe & Delice

è Delice.



**La perfezione
è nei dettagli**
*La perfección está
en los detalles*

- 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.

Cada elemento de Delice está diseñado para ofrecerte un nivel superior de acabado y el cuidado máximo de los detalles.

- Repetidor de temperatura perfectamente integrado y minimalista.
- Corte a 45° del perfil de recuperación de aire.
- Sistema de cierre trasero de plexiglás de 90° con final de carrera deslizante amortiguada.
- Versión de la vitrina a empotrar al mismo nivel del plano de trabajo.

Benvenuti in Delice *Bienvenidos a 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 R290**, Delice offre un importante risparmio energetico. Una soluzione sostenibile, su misura per te e per l'ambiente.

*Déjese sorprender. **Delice** es la vitrina drop-in que exalta la singularidad de tus creaciones y de tu estilo. Gracias a las múltiples posibilidades de personalización, funcionales y estéticas, podrás conservar y presentar tus productos según sus características y tu creatividad. También disponible con **gas refrigerante R290**, Delice ofrece un importante ahorro energético. Una solución sostenible, hecha a medida para usted y el medio ambiente.*

Metti in mostra il tuo talento *Muestra tu talento*

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.

*Asegura a tus creaciones la visibilidad que merecen: además de la transparencia pura de los **crisales extra-claros** en toda la gama, con Delice puedes despedirte de la condensación gracias al kit especial (bajo pedido). Para que tus productos sean siempre los verdaderos protagonistas, Delice en la versión con **crisales pirolíticos calentados** evitan la formación de condensación incluso en condiciones especialmente críticas por el calor y la humedad.*

Vetri pirolitici e riscaldati
H 1151 mm
Vidrio pirolítico y calentado
H 1151 mm



Come appena fatti Como recién hechos



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.

El evaporador especial del sistema refrigerante permite conservar perfectamente el gusto, el atractivo y las propiedades de los alimentos. La ventilación regulable de 3 velocidades, disponible previa solicitud, permite modular la difusión del aire en base a las exigencias de conservación de los alimentos expuestos. El plano expositivo posicionable en 3 diferentes alturas permite personalizar la exposición según las características de los productos, con la libertad de utilizar también las útiles bandejas 600x400 mm.

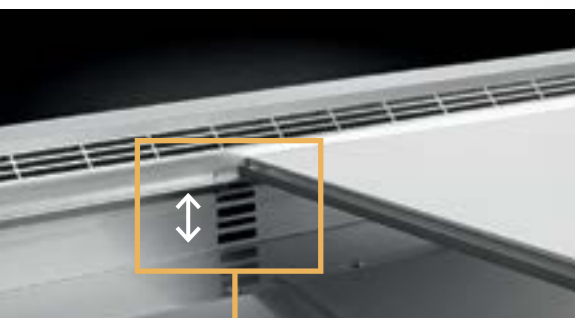
- 3** Le velocità della ventilazione.
Le altezze regolabili del piano espositivo.
La velocità della ventilazione.
Le altezze regolabili del piano di esposizione.

27% Il risparmio energetico annuo grazie a Delice con impiego di Gas R290**
*Ahorro de energía anual gracias a Delice con uso de Gas R290***

**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.
**Ahorro anual respecto a la versión con gas R452A, calculando un coste de 0,30 €/kwh. Los valores se refieren a la media de la gama de productos en términos de servicios y dimensiones.

10% Il risparmio energetico annuo grazie alle innovative **ventole a basso consumo***.
*Ahorro de energía anual gracias a los innovadores ventiladores de bajo consumo**

*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.)
*Porcentaje del 8,5% al 10,5% (según los módulos) calculado sobre una actividad anual en clase climática 4 (30 °C / 55% R.U.)

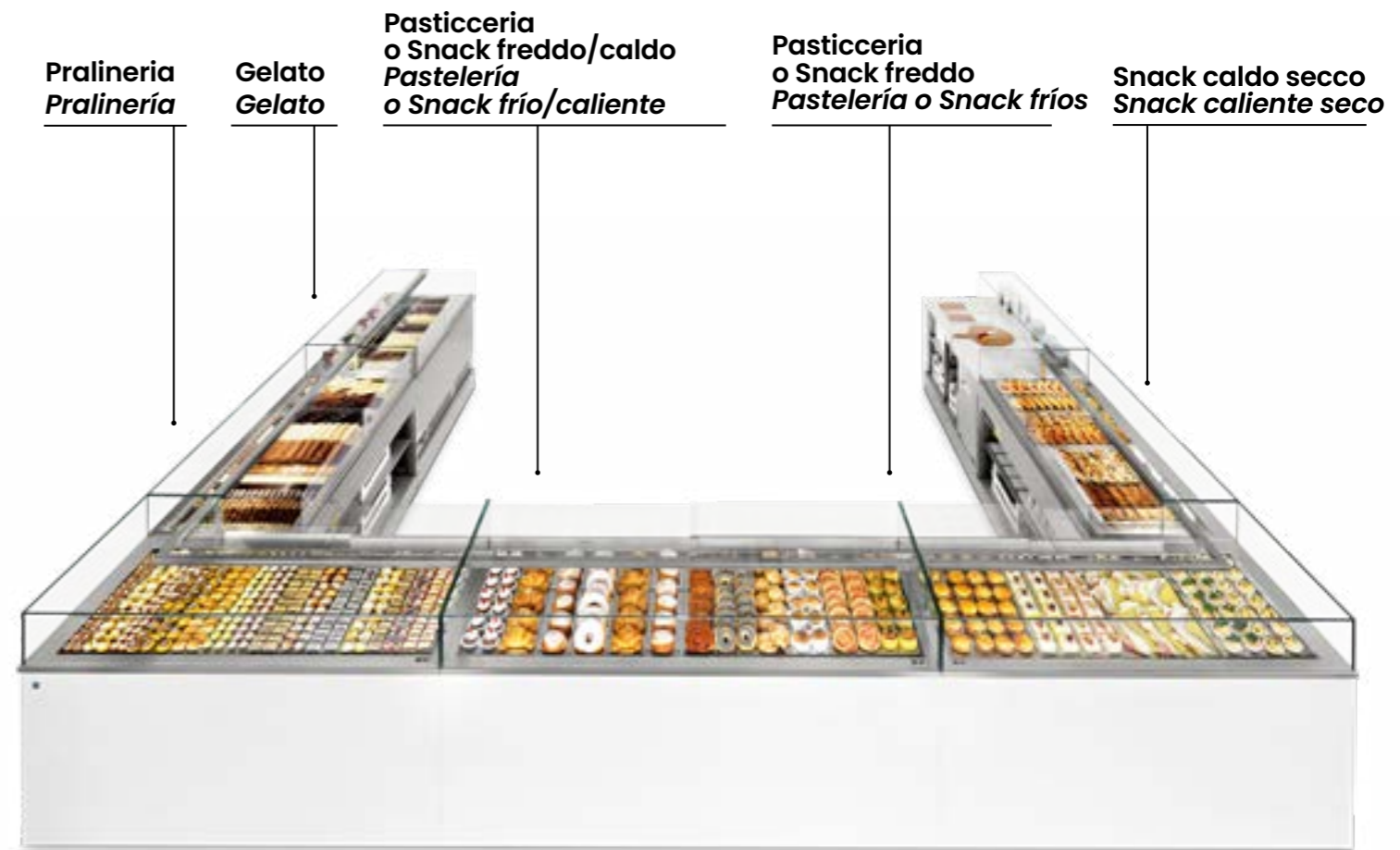


Piano espositivo regolabile
Plano de exposición regulable



Castello vetri H 1350 mm
con mensola intermedia non refrigerata
Castillo de cristal H 1350 mm
con estante intermedio no refrigerado

Servizi per tutti i gusti Servicios para todos los gustos



A ciascuno la sua Delice A cada uno su Delice



Cella di riserva
Banco con reserva

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).

Elija entre las muchas posibilidades de personalización.

- Banco panelado o no; o cuba: empotrada o con marco H 10 mm.
- Banco con o sin reserva H 609 mm, refrigeración estática (+4°C; +8°C).
- Tipo de vidrio:
H 1200 mm vidrio extraclaro;
H 1350 mm vidrio extraclaro;
H 1151 mm vidrio extraclaro;
H 1151 mm vidrio piroclítico y calentado.

- Castillo de cristal: cerrado ù con luz LED o abierto.
- Acabados del plano: acero inoxidable; blanco mate; negro mate.
- Cubeta evapora condensación con sistema inteligente para ahorrar energía y costes (servicio Pastelería).



**People-centric
innovation**

GALILEO

Predisposta per/Preparada para
GALILEO My connected Guardian Angel

Gas
R290

[Scopri di più](#)
[Descubre más](#)

> TIPOLOGIE INCASSO / TIPOS DE ENCASTRE



Incasso a filo
Empotrado enrasado

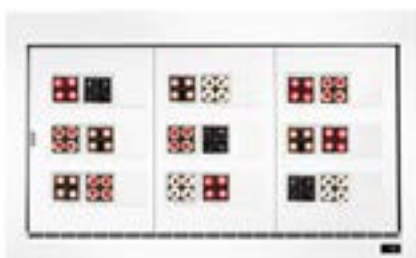


Incasso con cornice H 10 mm
Empotrado con marco perimetral H 10 mm

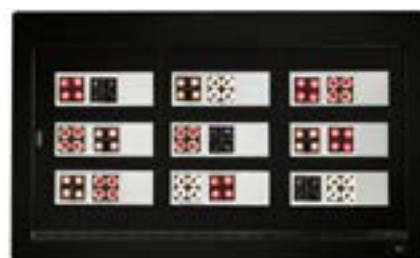
> FINITURE TOP / ACABADOS EXPOSICIÓN



Acciaio inox Scotch-Brite
Acero inox Scotch-Brite



Bianco opaco RAL 9010
Blanco mate RAL 9010



Nero opaco RAL 9005
(non disponibile per i servizi Pasticceria
o Snack freddo/caldo, Snack caldo secco)
Negro mate RAL 9005
(no disponible para los servicios Pastelería o
Snacks fríos/calientes, Snacks calientes secos)

> CLASSE CLIMATICA / CLASE CLIMÁTICA 3

Servizi freddi* +25°C - 60% U.R.
*Versione chiusa con scorrevoli
Servicios fríos* +25°C - 60% H.R.
*Versión cerrada con puertas correderas

> CLASSE CLIMATICA / CLASE CLIMÁTICA 4

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

> SERVIZI / SERVICIOS

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
Pastelería o Snacks fríos +4°C; +8°C
Pastelería o Snacks fríos/
calientes +4°C; +8°C/+80°C
Snack caliente seco +80°C
Pralinería +14°C; +18°C/+4°C; +8°C
Gelato -2°C; -18°C

> GAS / GAS

Motore incorporato R290 o R452A
Motore remoto R452A
Motor incorporado R290 o R452A
Motor remoto R452A

> CLASSE ENERGETICA / CLASE ENERGÉTICA



Clicca [qui](#)
Pincha [aquí](#)

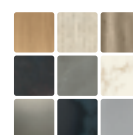
> MISURE / MEDIDAS

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	Ángulos terminales: IZ/DE

> FINITURE / ACABADOS



Laccato
a campione
Lacado a
petición



Collezione
finiture Ifi
Colección
acabados
estéticos Ifi

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.
Y para aquellos que lo deseen, acabados personalizables.

Ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU) - Italy
Ita +39 0721 20021
Exp +39 0721 200208
info@ifi.it
export@ifi.it
www.ifi.it

Ifi America Corporation
3325 NW 70th Ave
Miami FL 33122 - USA
+1 (305) 777-7261
info@ifiamerica.com
ifiamerica.com

Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
Diseñada, proyectada
y fabricada en Italia



ADMEMBER

