

# DROP-IN DELICE



# DROP-IN DELICE DISPLAY CASES

VETRINE DROP-IN DELICE / VITRINES DROP-IN DELICE /  
DROP-IN DELICE VITRINEN / VITRINAS DROP-IN DELICE



# APPLICATIONS

SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS

|   |  |   |   |  |   |
|---|--|---|---|--|---|
| <p>+4°C/+8°C</p>                     | <p>+4°C/+8°C</p>                            | <p>+14°C ↔ +4°C/+8°C</p>                                       | <p>+4°C/+8°C ↔ +80°C</p>   | <p>+80°C</p>  | <p>-2°C/-18°C</p>  |
| <p><b>PASTRY</b><br/><b>VENTILATED COLD</b><br/>PASTICCERIA<br/>Freddo Ventilato<br/>KONDITOREI<br/>Umluftkühlung</p> | <p><b>COLD SNACK</b><br/><b>VENTILATED COLD</b><br/>SNACK FREDDO<br/>Freddo Ventilato<br/>KALTER SNACK<br/>Umluftkühlung</p> | <p><b>PRALINE-PASTRY</b><br/><b>VENTILATED COLD</b><br/>PRALINERIA-PASTICCERIA<br/>Freddo Ventilato<br/>PRALINEN-KONDITOREI<br/>Umluftkühlung</p> | <p><b>COLD-HOT</b><br/><b>VENTILATED COLD-DRY HEAT</b><br/>FREDDO-CALDO<br/>Freddo Ventilato-Caldo Secco<br/>KALT-WARM<br/>Umluftkühlung-Trockene Wärme</p> | <p><b>DRY HEAT</b><br/>Caldo Secco / Chaleur Sèche /<br/>Trockene Wärme / Calor Seco</p>         | <p><b>GELATO</b><br/>Gelato / Gelato /<br/>Gelato / Gelato</p>  |



-2°C/-18°C = +28.4°F/-0.4°F; +4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F; +14°C = +57.2°F; +80°C = +176°F

# PASTRY & COLD SNACK

## VENTILATED COLD +4°C/+8°C

PASTICCERIA E SNACK FREDDO - FREDDO VENTILATO / PÂTISSERIE ET SNACKS FROIDS - FROID VENTILÉ /  
KONDI TOREI UND KALTER SNACK - UMLUFTKÜHLUNG / PASTELERÍA Y SNACK FRÍO - FRÍO VENTILADO



+4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F



# GELATO

## -2°C/-18°C

DISPLAY CASE CONSISTS OF A SINGLE ROW OF PANS UNDERNEATH WHICH YOU CAN HOUSE A SECOND ROW OF PANS AS RESERVE.

### GELATO

La vetrina dispone di una fila singola di vaschette al di sotto della quale è possibile alloggiarne una seconda di riserva.

### GELATO

Die Vitrine verfügt über eine Wannenreihe, unter der eine zweite Reihe als Vorrat untergebracht werden kann.

### GELATO

La vitrine dispose d'une seule rangée de bacs, sous laquelle il est possible loger une deuxième rangée de réserve.

### GELATO

La vitrina cuenta con una fila de cubetas bajo la cual es posible conservar una segunda de reserva.

# PRALINE-PASTRY

## +14°C ← → +4°C/+8°C

PRALINERIA-PASTICCERIA / PRALINES-PÂTISSERIE / PRALINEN-KONDITOREI / PRALINERÍA-PASTELERÍA



-2°C/-18°C = +28.4°F/-0.4°F ; +4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F; +14°C = +57.2°F

# DROP-IN DELICE DISPLAY CASES

VETRINE DROP-IN DELICE  
VITRINES DROP-IN DELICE  
DROP-IN DELICE VITRINEN  
VITRINAS DROP-IN DELICE



# COLD-HOT

## VENTILATED COLD-DRY HEAT

+4°C/+8°C ← → +80°C

FREDDO-CALDO  
 Freddo Ventilato-Caldo Secco  
 KALT-WARM  
 Umluftkühlung-Trockene Wärme

FROID-CHAUD  
 Froid Ventilé-Chaleur Sèche  
 FRÍO-CALOR  
 Frío Ventilado-Calor Seco



# DRY HEAT

## +80°C

CALDO SECCO / CHALEUR SÈCHE /  
 TROCKENE WÄRME / CALOR SECO



+4°C/+8°C



**PRESS FOR  
 3 SECONDS**

Premi per 3 secondi /  
 Maintenez enfoncé pour 3 secondes /  
 Für 3 Sekunden gedrückt halten /  
 Mantenga pulsado 3 segundos



+80°C



+4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F; +80°C = +176°F





# DROP-IN DELICE END UNITS

MODULI TERMINALI DROP-IN DELICE / MODULES TERMINALES DROP-IN DELICE /  
DROP-IN DELICE ENDMODULE / MÓDULOS TERMINALES DROP-IN DELICE

# DROP-IN DELICE DISPLAY CASES WITH REFRIGERATED STORAGE

VETRINE DROP-IN DELICE CON CELLA REFRIGERATA /  
VITRINES DROP-IN DELICE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE /  
DROP-IN DELICE VITRINEN MIT KÜHLZELLE /  
DROP-IN DELICE VITRINAS CON CÁMARA REFRIGERADA

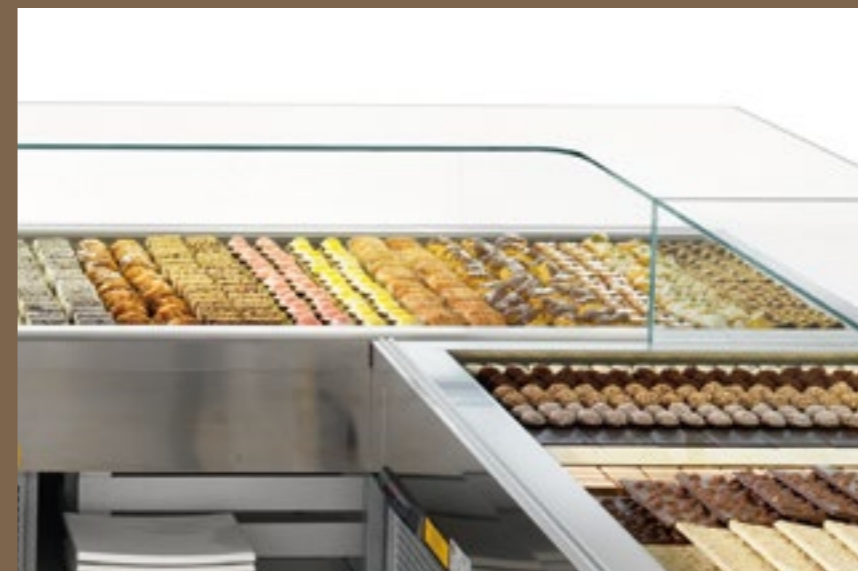


H 609 mm  
+4°C/+8°C

609 mm = 23.98";  
+4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F

# DROP-IN DELICE DISPLAY CASE GLASS FRAME

VETRINE DROP-IN DELICE - CASTELLI VETRO / VITRINES DROP-IN DELICE - STRUCTURE DE VITRES /  
DROP-IN DELICE VITRINEN - GLASSTRUKTUR / VITRINAS DROP-IN DELICE - CAMPANA DE CRISTAL



## OPEN WITHOUT LIGHTING

Aperto senza illuminazione /  
Ouverte sans éclairage /  
Offen ohne Beleuchtung /  
Abierta sin iluminación



## CLOSED WITH LED LIGHTING

Chiuso con illuminazione a LED /  
Fermée avec éclairage à LED /  
Geschlossen mit LED Beleuchtung /  
Cerrada con iluminación por LED

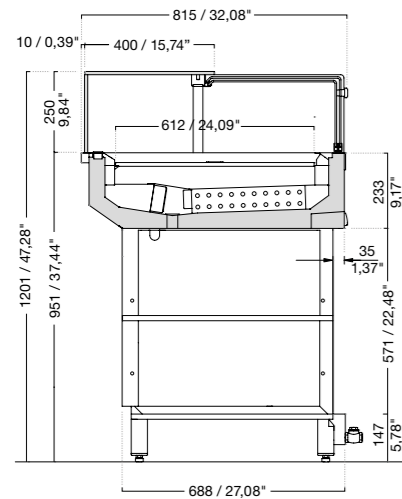


# TECHNICAL DATA

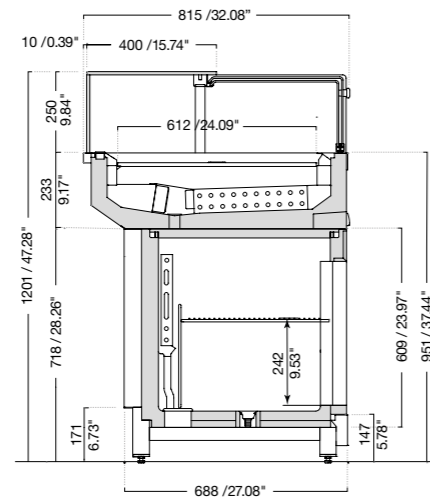
DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS

## GLASS FRAME - CLOSED

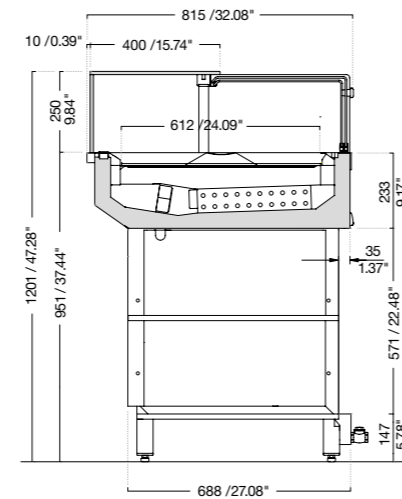
CASTELLO VETRI - CHIUSO / STRUCTURE DE VITRES - FERMÉE /  
GLASREGAL - GESCHLOSSEN / CAMPANA DE CRISTAL - CERRADA



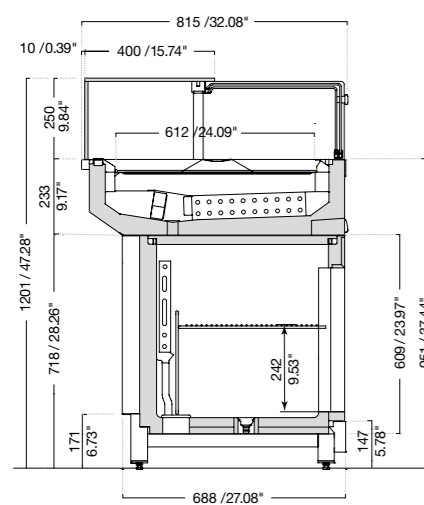
**PASTRY; COLD SNACK; PRALINE**  
Pasticceria; Snack Freddo; Pralineria  
Pâtisserie; Snacks Froids; Pralines  
Konditorei; Kalter Snack; Pralinen  
Pastelería; Snack Frío; Pralinería



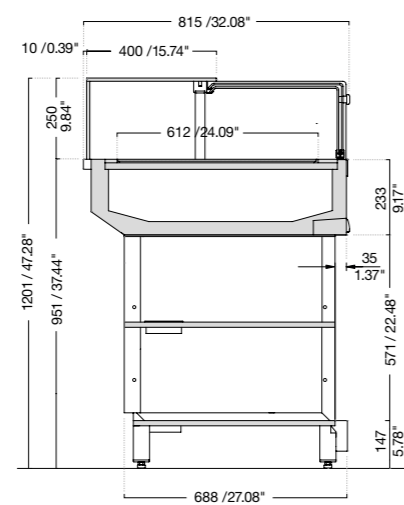
**PASTRY AND COLD SNACK WITH REFRIGERATED STORAGE**  
Pasticceria e Snack Freddo con cella refrigerata  
Pâtisserie et Snacks Froids avec réserve réfrigérée  
Konditorei und Kalter Snack mit Kühlzelle  
Pastelería y Snack Frío con cámara refrigerada



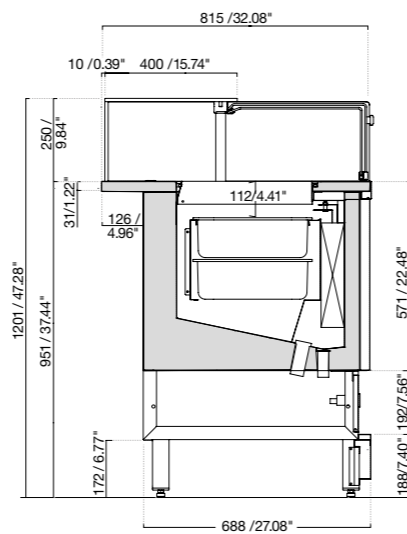
**COLD-HOT**  
Freddo-Caldo  
Froid-Chaud  
Kalt-Warm  
Frio-Calor



**COLD-HOT WITH REFRIGERATED STORAGE**  
Freddo-Caldo con cella refrigerata  
Froid-Chaud avec réserve réfrigérée  
Kalt-Warm mit Kühlzelle  
Frio-Calor con cámara refrigerada



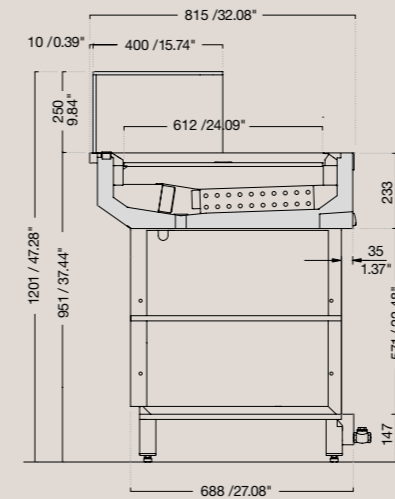
**DRY HEAT**  
Caldo Secco  
Chaleur Sèche  
Trockene Wärme  
Calor Seco



**GELATO**  
Gelato / Gelato  
Gelato / Gelato

## GLASS FRAME - OPEN

CASTELLO VETRI - APERTO / STRUCTURE DE VITRES - OUVERTE /  
GLASSTRUKTUR - OFFEN / CAMPANA DE CRISTAL - ABIERTA



**AVAILABLE IN ALL APPLICATIONS (EXCEPT FOR GELATO)**  
Disponibile in tutti i servizi (tranne Gelato)  
Disponible pour tous les services (sauf Gelato)  
Für alle Ausführungen erhältlich (außer Gelato)  
Disponible en todos los servicios (excepto Gelato)

| UNITS<br>Moduli / Modules / Module / Módulos   | 920 | 1000 | 1320  | 1500 | 1720 | 2000 | 2120 | 2520 | END UNITS<br>Moduli terminali /<br>Modules terminales /<br>Endmodule /<br>Módulos terminales |
|--|-----|------|-------|------|------|------|------|------|--|
| <b>PASTRY</b><br>Pasticceria / Pâtisserie / Konditorei / Pastelería  | •   |      | •     |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>COLD SNACK</b><br>Snack Freddo / Snacks Froids / Kalter Snack / Snack Frío  | •   |      | •     |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>PRALINE-PASTRY</b><br>Pralineria-Pasticceria / Pralines-Pâtisserie /<br>Pralinen-Konditorei / Pralineria-Pastelería   | •   |      | •     |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>PASTRY AND COLD SNACK WITH REFRIGERATED STORAGE</b><br>Pasticceria e Snack Freddo con cella refrigerata /<br>Pâtisserie et Snacks Froids avec réserve réfrigérée /<br>Konditorei und Kalter Snack mit Kühlzelle /<br>Pastelería y Snack Frío con cámara refrigerada |     |      | (NUC) |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>COLD-HOT</b><br>Freddo-Caldo / Froid-Chaud / Kalt-Warm / Frio-Calor   | •   |      | •     |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>COLD-HOT WITH REFRIGERATED STORAGE</b><br>Freddo-Caldo con cella refrigerata /<br>Froid-Chaud avec réserve réfrigérée /<br>Kalt-Warm mit Kühlzelle /<br>Frio-Calor con cámara refrigerada   |     |      | (NUC) |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>DRY HEAT</b><br>Caldo Secco / Chaleur Sèche /<br>Trockene Wärme / Calor Seco  | •   |      | •     |      | •    |      | •    | •    | •  |
| <b>GELATO</b><br>Gelato / Gelato / Gelato / Gelato<br>GELATO PANS / vaschette gelato / bacs à gelato /<br>Gelatowannen / cubetas de gelato<br>360X165 mm (14.17"X 6.50")   |     | •    |       | •    |      | •    |      | •    | •  |

920 mm = 36.22"; 1000 mm = 39.37"; 1320 mm = 51.97"; 1500 mm = 59.05";  
1720 mm = 67.72"; 2000 mm = 78.74"; 2120 mm = 83.46"; 2520 mm = 99.21"



# DROP-IN DELICE BUILT-IN TOPS

PIANI DA INCASSO DROP-IN DELICE / CUVES À ENCASTRER DROP-IN DELICE /  
DROP-IN DELICE EINBAUFLÄCHEN / VITRINAS PARA ENCASTRAR DROP-IN DELICE




# DROP-IN DELICE BUILT-IN TOPS

PIANI DA INCASSO DROP-IN DELICE / CUVES À ENCASTRER DROP-IN DELICE /  
DROP-IN DELICE EINBAUFLÄCHEN / VITRINAS PARA ENCASTRAR DROP-IN DELICE



# APPLICATIONS


SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS

+4°C/+8°C 

## PASTRY VENTILATED COLD

PASTICCERIA  
Freddo Ventilato  
KONDITIONEREI  
Umluftkühlung


PÂTISSERIE  
Froid Ventilé  
PASTELERÍA  
Frío Ventilado

+4°C/+8°C 

## COLD SNACK VENTILATED COLD

SNACK FREDDO  
Freddo Ventilato  
KALTER SNACK  
Umluftkühlung

SNACKS FROIDS  
Froid Ventilé  
SNACK FRÍO  
Frío Ventilado

+14°C ↔ +4°C/+8°C 

## PRALINE-PASTRY VENTILATED COLD

PRALINERIA-PASTICCERIA  
Freddo Ventilato  
PRALINEN-KONDITIONEREI  
Umluftkühlung


PRALINES-PÂTISSERIE  
Froid Ventilé  
PRALINERÍA-PASTELERÍA  
Frío Ventilado

+4°C/+8°C ↔ +80°C 

## COLD-HOT VENTILATED COLD-DRY HEAT

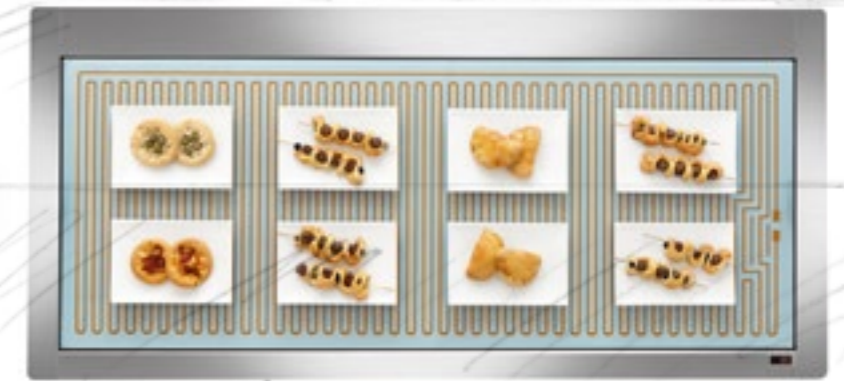
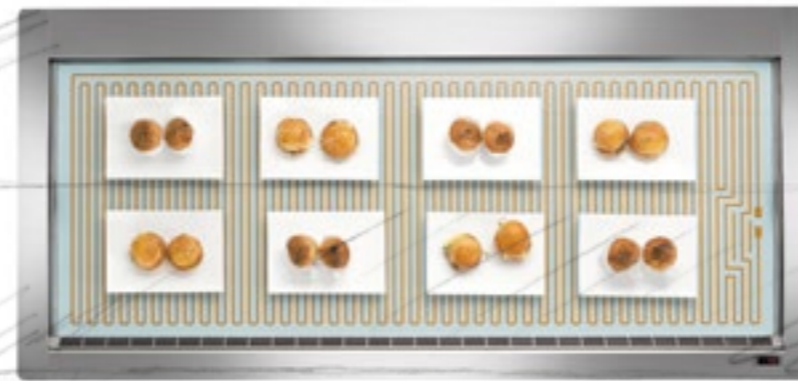
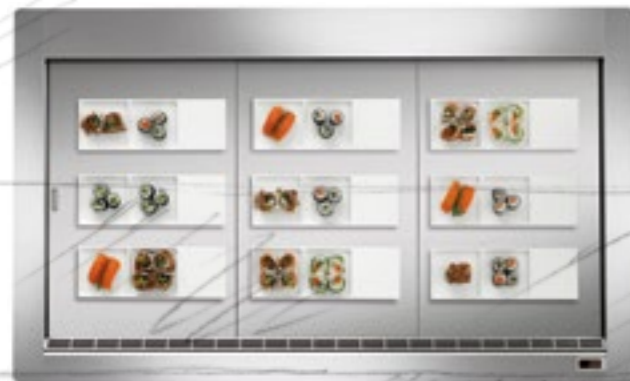
FREDDO-CALDO  
Freddo Ventilato-Caldo Secco  
KALT-WARM  
Umluftkühlung-Trockene Wärme

FROID-CHAUD  
Froid Ventilé-Chaleur Sèche  
FRÍO-CALOR  
Frío Ventilado-Calor Seco

+80°C 

## DRY HEAT

Caldo Secco / Chaleur Sèche /  
Trockene Wärme / Calor Seco



+4°C/+8°C = +39.2°F/+46.4°F; +14°C = +57.2°F; +80°C = +176°F

# TECHNICAL DATA

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS

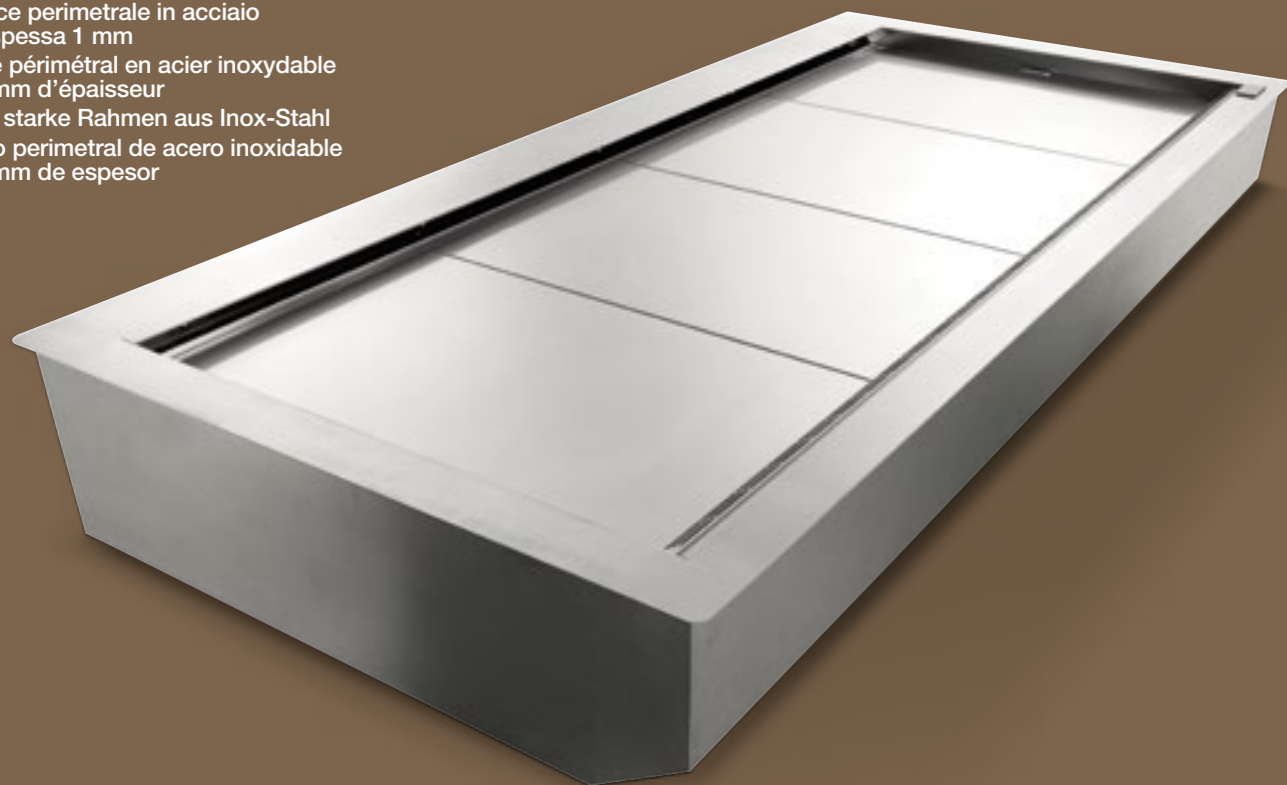
## PERIMETRAL 1 MM THICK FRAME IN STAINLESS STEEL

Cornice perimetrale in acciaio  
inox spessa 1 mm

Cadre périmétral en acier inoxydable  
de 1 mm d'épaisseur

1 mm starke Rahmen aus Inox-Stahl

Marco perimetral de acero inoxidable  
de 1 mm de espesor



### WITH CONDENSING UNIT\*

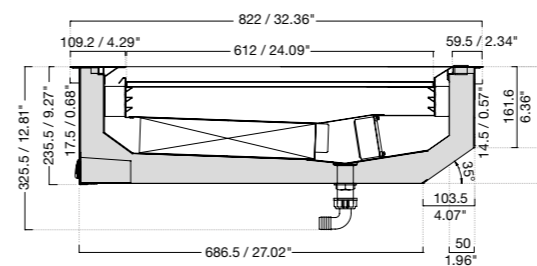
Con unità condensatrice\*  
Avec unité de condensation\*  
Mit Kondensatoreinheit\*  
Con unidad condensadora\*



### WITHOUT CONDENSING UNIT\*

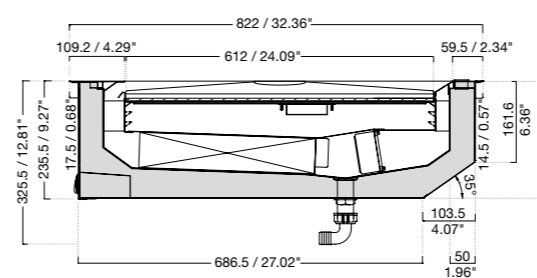
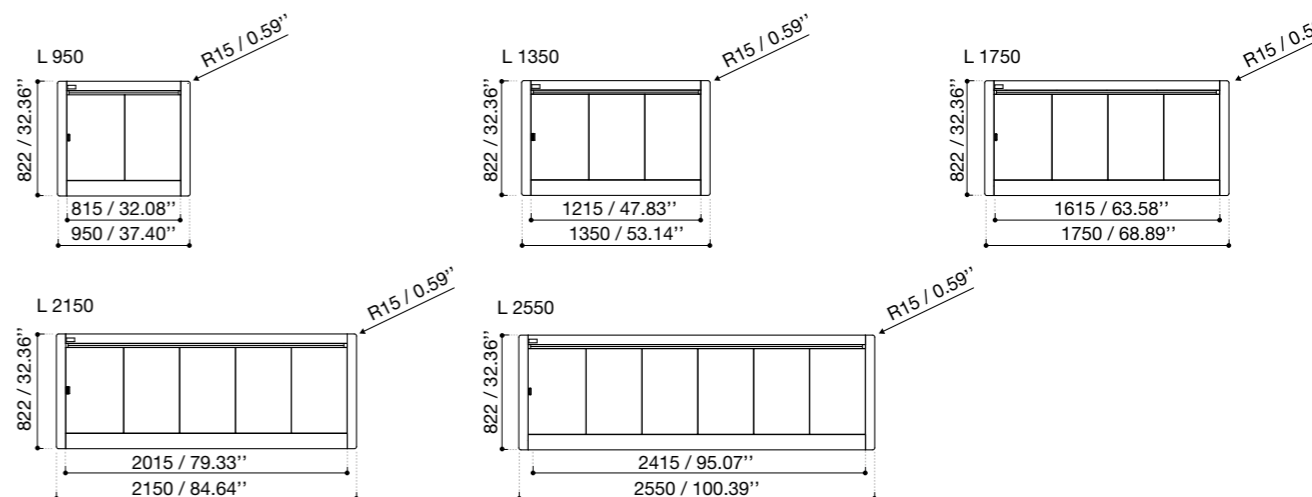
Senza unità condensatrice\*  
Sans unité de condensation\*  
Ohne Kondensatoreinheit\*  
Sin unidad condensadora\*

\*DROP-IN DELICE BUILT-IN TOPS with wooden supporting structure - for handling and shipping purposes / \*DROP-IN DELICE PIANI DA INCASSO con struttura in legno di supporto ai fini della movimentazione e del trasporto / \*DROP-IN DELICE PLANS À ENCASTRER avec structure de support en bois pour la manutention et le transport / \*DROP-IN DELICE EINBAUFLÄCHEN mit Holzunterkonstruktion für Handhabung und Transport / \*DROP-IN DELICE VITRINAS PARA ENCASTRAR con estructura en madera de apoyo para manipulación y transporte  
1 mm = 0.04"



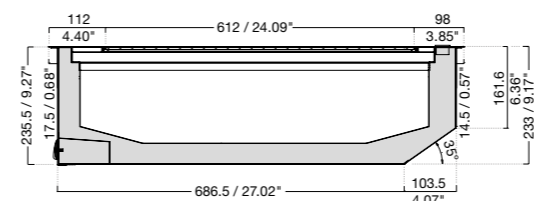
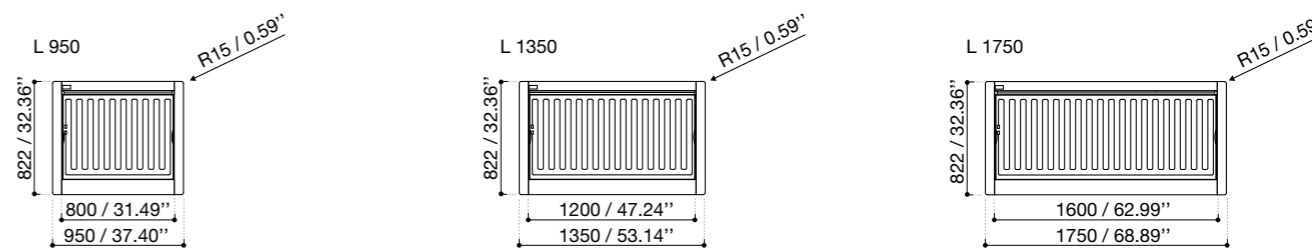
### PAstry; COLD SNACK; PRALINE

Pasticceria; Snack Freddo; Pralineria  
Pâtisserie; Froid Ventilé; Pralines  
Konditorei; Kalter Snack; Pralinen  
Pastelería; Frio Ventilado; Pralinería



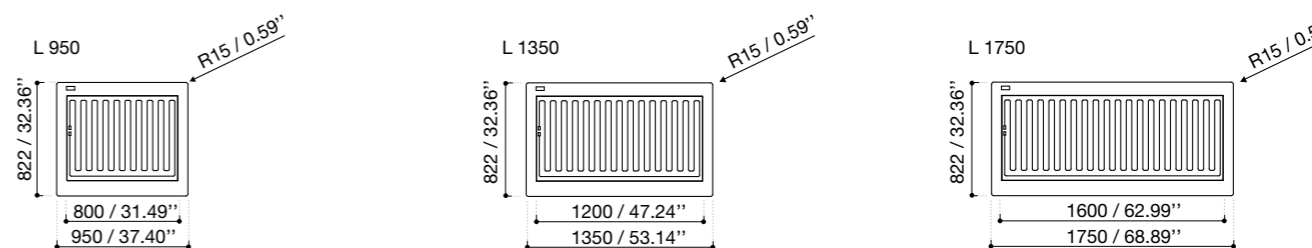
### COLD-HOT

Freddo-Caldo / Froid-Chaud /  
Kalt-Warm / Frio-Calor



### DRY HEAT

Caldo Secco / Chaleur Sèche /  
Trockene Wärme / Calor Seco





# TECHNICAL DATA

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS

## BUILT-IN TOPS

LIKE "FLUSH" HOBS IN DOMESTIC KITCHENS, DROP-IN DELICE IS FITTED OUT TO BE RECESSED IN THE WORK TOP THANKS TO FRONT AND REAR BRACKETS AND A SPECIAL 1 MM THICK STAINLESS STEEL PERIMETER FRAME THAT PROTRUDES FROM THE FOAM-INSULATED BODY.

WITH DROP-IN DELICE BUILT-IN TOPS, THE WORK TOP (MADE OF MARBLE, GRANITE, COMPOSITE, STAINLESS STEEL, CORIAN®, ETC.) MUST BE FITTED OUT WITH A HOLE MILLED AROUND THE EDGE TO RECEIVE THE PROTRUDING TANK FRAME: IN THIS WAY DROP-IN DELICE WILL FIT PERFECTLY IN THE WORKING TOP, WITHOUT ANY PROTRUSIONS HINDERING CLEANING AND WITH A PERFECT AESTHETIC RESULT.

## PIANI DA INCASSO

Come i piani cottura "a filo" delle cucine domestiche, i DROP-IN DELICE sono predisposti per l'incasso sul piano lavoro grazie alle staffe anteriori e posteriori e alla speciale cornice perimetrale in acciaio inox di spessore 1 mm e sporgente rispetto alla scocca schiumata.

Con i piani da incasso DROP-IN DELICE, il piano lavoro (in marmo, granito, agglomerato, inox, Corian®, ecc.) deve essere predisposto di foro e fresatura perimetrale per accogliere la cornice sporgente della vasca: in questo modo il DROP-IN DELICE risulta perfettamente incassato nel piano, senza sporgenze che ostacolano le operazioni di pulizia e per un perfetto risultato estetico.

## CUVES À ENCASTRER

Comme les plans de cuisson «à niveau» des cuisinières ménagères, les DROP-IN DELICE sont conçus pour être encastrés sur le plan de travail grâce à des supports avant et arrière et à un cadre périmétral spécial en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur, en saillie par rapport à la coque injectée de mousse. Avec les modules de cuves à encastrer DROP-IN DELICE, le plan de travail (en marbre, granit, aggloméré, inox, Corian®, etc.) doit prévoir un trou et un fraisage périmétral destiné à accueillir le cadre saillant de la cuve: de cette manière, le DROP-IN DELICE est parfaitement encastré dans le plan, sans saillies susceptibles d'entraver les opérations de nettoyage et pour un résultat esthétique optimal.

## EINBAUFLÄCHEN

Wie bündig abschließende Kochfelder von Haushaltsküchen ist DROP-IN DELICE für den Einbau in eine Arbeitsfläche ausgelegt. Zu diesem Zweck dienen vordere und hintere Bügel und eine spezielle 1 mm starke Umrahmung aus Inox-Stahl, die gegenüber dem geschäumten Gehäuse vorsteht. Bei Verwendung der Einbauvitrienen DROP-IN DELICE muss die Arbeitsfläche (aus Marmor, Granit, Werkstoff, Inox-Stahl, Corian®, usw.) eine Öffnung besitzen und rundum gefräst werden, um den vorstehenden Rahmen der Wanne aufnehmen zu können: auf diese Weise fügt sich DROP-IN DELICE perfekt in die Fläche ein. Reinigungsarbeiten werden durch keinerlei Vorsprünge behindert und das optische Ergebnis ist perfekt.

## VITRINAS PARA ENCASTRAR

Al igual que las placas de cocción "a ras" de las cocinas domésticas, los DROP-IN DELICE están predispuestos para ser empotrados en la vitrina gracias a los estribos anteriores y posteriores, así como al marco especial perimetral de acero inoxidable de 1 mm de espesor y saliente respecto a la estructura monocasco inyectado.

Con las vitrinas para encastrar DROP-IN DELICE, el tablero de trabajo (de mármol, granito, aglomerado, acero inoxidable, Corian®, etc.) ha de tener un orificio y un fresado perimetral para acoger el marco saliente de la cuba: de este modo el DROP-IN DELICE queda a ras del tablero, sin salientes que obstaculicen la limpieza y con un perfecto resultado estético.



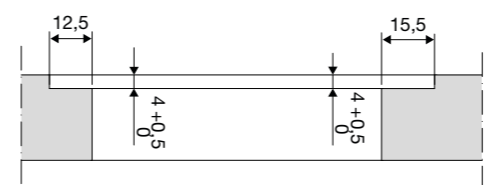
1 mm = 0.04"

## PREPARATION MILLING AND HOLE FOR BUILT-IN

Predisposizione foro e fresatura per incasso / Préparation pour le fraisage et l'encastrement / Fräsung und Vorbereitung der Öffnung für den Einbau / Preparacion para el fresado y el agujero

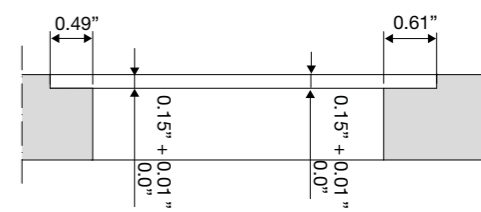
| UNITS<br>Moduli / Modules /<br>Module / Módulos | L             | M              |
|---|---------------|----------------|
| 950 / 37.40"                                    | 925 / 36.42"  | 952 / 37.48"   |
| 1350 / 53.15"                                   | 1325 / 52.17" | 1352 / 53.23"  |
| 1750 / 68.90"                                   | 1725 / 67.91" | 1752 / 68.98"  |
| 2150 / 84.65"                                   | 2125 / 83.66" | 2152 / 84.72"  |
| 2550 / 100.40"                                  | 2525 / 99.41" | 2552 / 100.47" |

A-A



**CUSTOMER SIDE**  
Lato cliente / Côté client /  
Kundenseite / Lado cliente

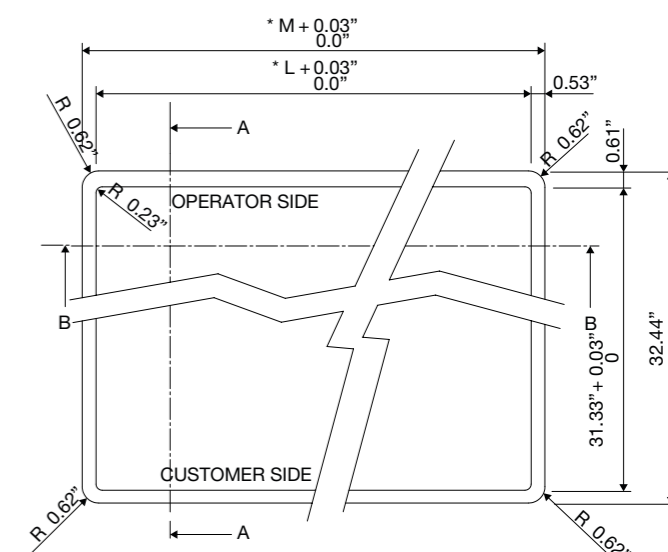
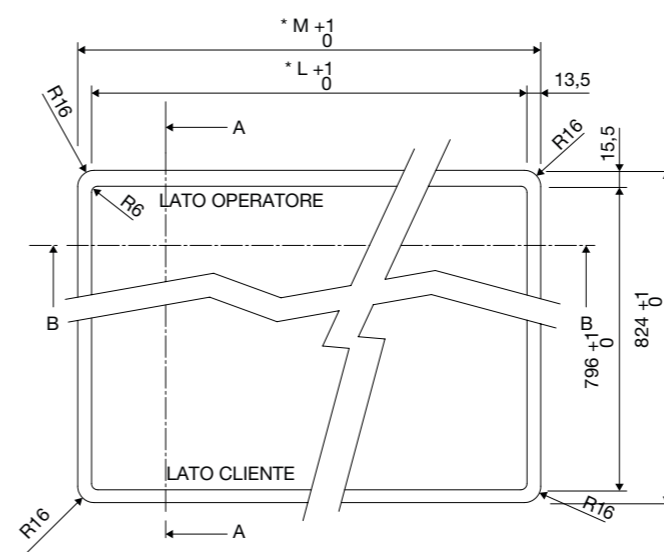
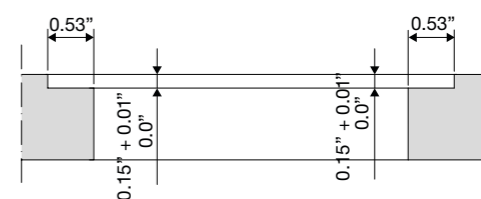
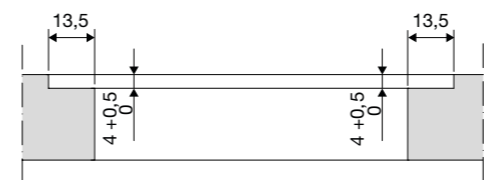
**OPERATOR SIDE**  
Lato operatore / Côté opérateur /  
Bedienseite / Lado operador



**CUSTOMER SIDE**  
Lato cliente / Côté client /  
Kundenseite / Lado cliente

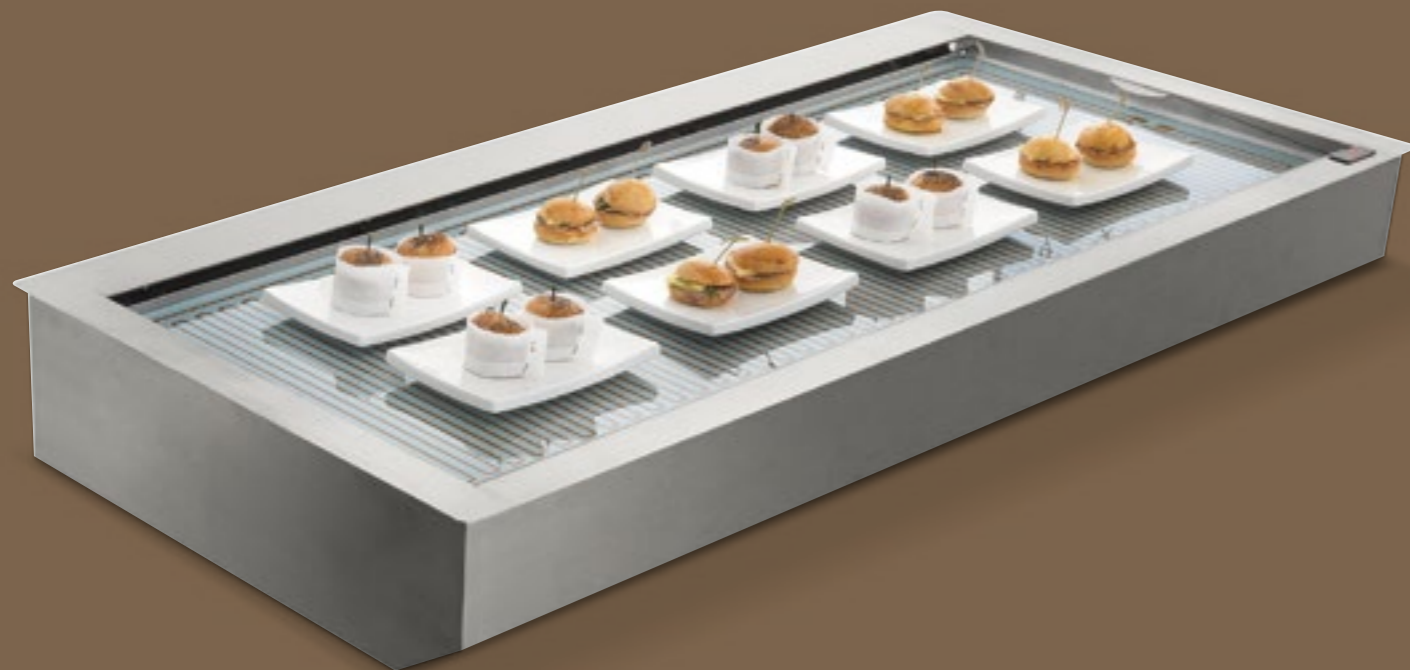
**OPERATOR SIDE**  
Lato operatore / Côté opérateur /  
Bedienseite / Lado operador

B-B



# TECHNICAL DATA

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS



## THE RANGE

LA GAMMA / LA GAMME / DIE SERIE / LA GAMA



| UNITS<br>Moduli / Modules / Module / Módulos  | 950 | 1350 | 1750 | 2150 | 2550 |
|---|-----|------|------|------|------|
| <b>PASTRY</b><br>Pasticceria / Pâtisserie / Konditorei / Pastelería   | •   | •    | •    | •    | •    |
| <b>COLD SNACK</b><br>Snack Freddo / Snacks Froids / Kalter Snack / Snack Frio                                       | •   | •    | •    | •    | •    |
| <b>PRALINE-PASTRY</b><br>Pralineria-Pasticceria / Pralines-Pâtisserie / Pralinen-Konditorei / Pralineria-Pastelería | •   | •    | •    | •    | •    |
| <b>COLD-HOT</b><br>Freddo-Caldo / Froid-Chaud / Kalt-Warm / Frio-Calor  | •   | •    | •    |      |      |
| <b>DRY HEAT</b><br>Caldo Secco / Chaleur Sèche / Trockene Wärme / Calor Seco  | •   | •    | •    |      |      |

950mm = 37.40"; 1350 = 53.15"; 1750 = 68.90"; 2150 = 84.65"; 2550 = 100.39"

## DROP-IN DELICE DISPLAY CASES AND BUILT-IN TOPS

VENTILATED COLD DROP-IN DELICE HAS REMOVABLE STAINLESS STEEL TRAYS WITH SCOTCH BRITE FINISH, SUNK 30 MM FROM PERIMETER EDGE. THESE TRAYS CAN BE LOWERED TO TWO OTHER POSITIONS, EACH -20 MM LOWER THAN THE PREVIOUS ONE, TO BEST DISPLAY AND CONSERVE GOODS OF DIFFERENT HEIGHTS:

POSITION 1: -30 MM; POSITION 2: -50 MM; POSITION 3: -70 MM.

THESE ADJUSTABLE POSITIONS ARE ALSO AVAILABLE FOR COLD/HOT SERVICE DISPLAY TRAYS; IN THIS CASE, GLASS SHELF HEIGHT IS EASILY ADJUSTED USING SIDE HANDLES.



POSITION 1



POSITION 2



POSITION 3

### DROP-IN DELICE VETRINE E PIANI DA INCASSO

Il piano espositivo dei DROP-IN DELICE con servizio freddo ventilato è costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura Scotch Brite incassati di 30 mm rispetto al bordo perimetrale e ulteriormente ribassabili di altre 2 posizioni di 20 mm ciascuna, per consentire di esporre e conservare adeguatamente merce di altezza diversa: Posizione 1: -30 mm; Posizione 2: -50 mm; Posizione 3: -70 mm.

La stessa possibilità di posizionamento del piano espositivo è presente anche nel servizio freddo/caldo, dove la regolazione del piano in vetro è facilitata dalle maniglie laterali.

### DROP IN DELICE VITRINES ET CUVES À ENCASTRER

Le plan d'exposition des DROP-IN DELICE à service froid ventilé se compose de plans amovibles en acier inoxydable finition Scotch-Brite, lesquels sont encastrés de 30 mm par rapport au bord périmétral et peuvent s'abaisser davantage (2 autres positions de 20 mm chacune) afin de pouvoir exposer et conserver de manière appropriée des produits de différentes hauteurs: Position 1 : -30 mm ; Position 2 : -50 mm ; Position 3 : -70 mm.

Le plan d'exposition offre les mêmes possibilités de positionnement également dans le service froid/chaud où le réglage du plan en verre est facilité par les poignées latérales.

### DROP IN DELICE VITRINEN UND EINBAUFLÄCHEN

Die Ausstellungsfläche von DROP-IN DELICE mit Umluftkühlung besteht aus herausnehmbaren, ablenkbaren Flächen aus Inox-Stahl in Scotch-Brite-Ausführung, die im Verhältnis zur Umrandung um 30 mm tiefer gesetzt sind und um 2 weitere, jeweils 20 mm hohe Stufen abgesenkt werden können. Dadurch können unterschiedlich hohe Waren angemessen ausgestellt und aufbewahrt werden: Position 1:-30 mm; Position 2:-50 mm; Position 3:-70 mm.

Die Ausstellungsfläche ist auch bei der Funktion Kalt/Warm höhenverstellbar, wobei die Verstellung der Glasfläche durch seitliche Griffe erleichtert wird.

### DROP IN DELICE VITRINAS Y VITRINAS PARA ENCASTRAR

Los DROP-IN DELICE frío ventilado está formado por bandejas removibles de acero inoxidable acabado Scotch Brite, empotradas 30 mm respecto al canto perimetral y con posibilidad de colocarlas en otras 2 posiciones 20 mm más bajas cada una, para poder exponer y conservar adecuadamente la mercancía a diferentes alturas: Posición 1: -30 mm; Posición 2: -50 mm; Posición 3: -70 mm.

En el servicio frío/calor la posición de la bandeja de exposición de cristal también puede ajustarse fácilmente gracias a los tiradores laterales.

20 mm = 0.79"; 30 mm = 1.18"; 50 mm = 1.97"; 70 mm = 2.76"

DROP-IN DELICE HAS BEEN DESIGNED BY IFI RESEARCH AND DEVELOPMENT DEPARTMENT.  
DROP-IN DELICE È UN PROGETTO DEL DIPARTIMENTO RICERCA E SVILUPPO IFI.

IFI RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS TO THE PRODUCTS SHOWN IN THIS CATALOGUE AT ANY TIME WITHOUT PRIOR NOTICE. THE FINISHINGS SHOWN IN THIS CATALOGUE ARE APPROXIMATE, AS A PRINTED REPRODUCTION CAUSES INEVITABLE COLOUR DIFFERENCES.

IFI si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo, in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso. Le finiture riprodotte in questo catalogo sono indicative per le inevitabili differenze dovute alla riproduzione tipografica.

IFI se réserve le droit de modifier les produits de ce catalogue à n'importe quel moment sans obligation de préavis. Les finitions montrées dans ce catalogue sont indicatives à cause des différences en couleur inévitables dues à la reproduction typographique.

IFI hält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, die Produkte ohne Vorankündigung abzuändern. Wegen der unvermeidlichen Farbenverschiedenheiten, die von der typographischen Reproduktion geschaffen werden, sind die Feinbearbeitungen in diesem Katalog annähernd.

IFI se reserva el derecho de modificar los productos en cualquier momento sin previo aviso. Los acabados reproducidos en este catálogo son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

THE CATALOGUE HAS BEEN PRODUCED THROUGH THE COLLABORATION OF:  
Il catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:

- Concept / Art Direction  
**Studiopieri Web & Graphic Agency**

**IFI Marketing Department**

- Photo  
**Amati Bacciardi**

**Fotograph** (p.30)

- Post production  
**Studiopieri Web & Graphic Agency**

© COPYRIGHT IFI S.p.A.  
**Tavullia (PU), Italia 2017**  
- ALL RIGHTS RESERVED  
- Tutti i diritti riservati

06/2017

PRODUCTS MAY BE PROTECTED BY PATENT AND/OR DESIGN  
I prodotti possono essere tutelati da brevetto e/o da design  
Les produits peuvent être protégés par brevet et/ou sur leur design  
Die Produkte können vom Patent und/oder Design geschützt sein  
Los productos pueden ser protegidos por patente y por diseño



ADIMEMBER



Main Partner



IFI S.p.A.  
Strada Selva Grossa 28/30  
61010 TAVULLIA (PU) - Italy  
Tel. +39 0721 20021  
Fax +39 0721 201773  
ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

ifi.it

#ifi1962



INDUSTRIEIFI®