



Delice

Drop-in the way you want it
La drop-in comme vous la voulez





è Delice.



Welcome to Delice world *Bienvenue à Delice*

Let yourself be surprised. **Delice** is the drop-in display case that enhances the uniqueness of your creations and your style. Thanks to multiple possibilities of customization, functional and aesthetic, you will be able to preserve and present your products in the best possible way, based on their characteristics and your creativity. Also available with **R290 natural refrigerant gas**, Delice offers significant energy savings. A sustainable solution, tailor-made for you and the environment.

*Laissez-vous surprendre. **Delice** est la vitrine drop-in qui améliore l'unicité de vos créations et de votre style. Grâce aux multiples possibilités de personnalisation, fonctionnelles et esthétiques, vous pourrez conserver et présenter au mieux vos produits en fonction de leurs caractéristiques et de votre créativité. Également disponible avec le **gaz réfrigérant naturel R290**, Delice offre d'importantes économies d'énergie. Une solution durable, parfaite pour vous et l'environnement.*

Express your talent *Montrez votre talent*

Give your creations the visibility they deserve: in addition to the pure transparency of the **extra-clear glass** throughout the range, with Delice you can say goodbye to condensation thanks to the special kit available on request. To ensure that your products are always the real protagonists, Delice in the version with **heated pyrolytic glass** prevents the formation of condensation even in particularly critical conditions for heat and humidity.

*Donnez à vos créations la visibilité qu'elles méritent : en plus de la transparence très pure des **verres extra-clairs** dans toute la gamme, Delice vous permet de dire adieu à la condensation grâce au kit prévu à cet effet, disponible sur demande. Pour que vos produits soient toujours les vrais protagonistes, Delice est dotée de **verres pyrolytiques chauffés** qui évitent la formation de condensation même dans des conditions particulièrement critiques de chaleur et d'humidité.*

Perfection is in the details *Perfection est dans les détails*

Each element of Delice is designed to give you a superior level of finishes, as well as maximum attention to details.

- Minimal, perfectly integrated temperature repeater.
- 45° cut of the air intake profile.
- 90° plexiglass rear closure system with cushioned sliding limit.
- Built-in tank flush with the worktop.

Chaque élément de Delice est conçu pour vous offrir un niveau supérieur de finition et le plus grand soin des détails.

- Répétiteur de température minimaliste et parfaitement intégré.
- Coupe à 45° du profil de reprise d'air.
- Système de fermeture arrière en plexiglas à 90° avec fin de course amortie du coulissant.
- Encastrement de la cuve au ras du plan de travail.

Pyrolytic and heated glass
H 1151 mm/45.32"
Verres pyrolytiques et
chauffants H 1151 mm



Freshly made Comme à peine faits



The **special evaporator** of the refrigerating system perfectly preserves the taste, appeal and properties of the food. The **3-speed adjustable ventilation**, available on request, allows modulation of the air diffusion according to the preservation needs of the displayed product. The display surface, positionable at **3 different heights**, allows customisation of the display according to the characteristics of the products, with the freedom to also use the practical 600x400 mm trays

L'évaporateur spécial du système réfrigérant permet de conserver parfaitement le goût, l'attrait et les propriétés des denrées alimentaires. La ventilation réglable à 3 vitesses, disponible sur demande, permet de moduler la diffusion de l'air en fonction des exigences de conservation des denrées alimentaires exposées. Le plan d'exposition positionnable à 3 hauteurs différentes permet de personnaliser l'exposition en fonction des caractéristiques des produits, avec la possibilité d'utiliser les très pratiques plateaux 600x400 mm.

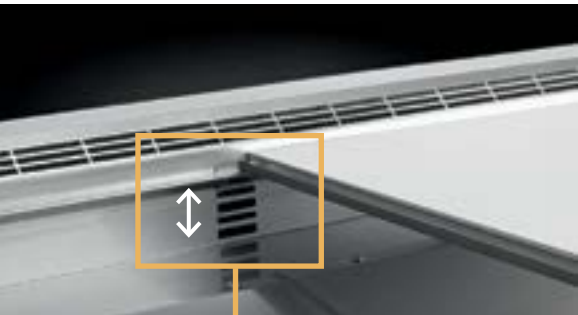
- 3 The speeds of ventilation.
- The adjustable heights of the display surface.
- La vitesse de la ventilation.
- Hauteurs réglables du plan d'exposition.

27% Annual **energy savings** thanks to Delice with R290 gas**
*L'économie d'énergie annuelle grâce à Delice avec utilisation de Gaz R290***

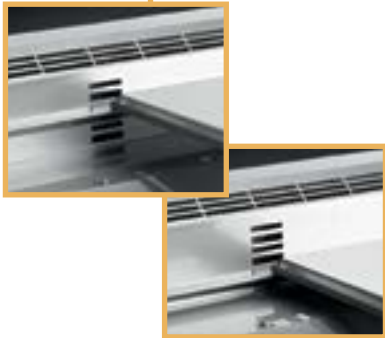
**Annual savings compared to the version with R452A gas, calculating a cost of 0.30€/kwh. The values refer to the average of the product range in terms of services and size.
**Économie d'énergie annuelle par rapport à la version avec gaz R452A, en calculant un coût de 0.30€/kwh. Les valeurs se réfèrent à la moyenne de la gamme de produit en termes de services et dimensions.

10% Annual energy savings thanks to the innovative **low consumption fans***.
L'économie d'énergie annuelle grâce aux ventilateurs innovants à faible consommation.*

*Percentage from 8.5% to 10.5% (based on the modules) calculated on an annual activity in climate class 4 (+30°C - 55% R.U./+86°F - 55% R.U.)
*Pourcentage de 8.5% à 10.5% (sur la base des modules) calculé sur une activité annuelle en classe climatique 4 (+30°C - 55% U.R.)



Adjustable display surface
Plan d'exposition réglable



Glass frame H 1350 mm/53.14" with non-refrigerated intermediate shelf
Châssis vitré H 1350 mm avec étagère intermédiaire non réfrigérée

Delice is ideal for Services pour tous les goûts

Chocolate
Pralines

Gelato
Glace

Pastry or Cold/hot snack
Pâtisserie ou Snack froid/chaud

Pastry or Cold snack
Pâtisserie ou Snack froid

Dry hot snack
Snack chaud sec



Make up your Delice À chacun sa Delice



Refrigerated storage
Cellule de réserve

Choose among endless possibilities of customization.

- Counter: with or without decorative panels; or tank: built-in flush with the worktop or with H 10 mm/0.39" frame.
- Counter with or without refrigerated storage H 609 mm/23.97", static refrigeration (+4°C/+8C°/+39.2°F/+46.4°F).
- Type of glass:
H 1200 mm/47.24" extra-clear glass;
H 1350 mm/53.14" extra-clear glass;
H 1151 mm/45.31" extra-clear glass;
H 1151 mm/45.31" pyrolytic and heated glass.
- Glass frame: closed with LED lighting or open.
- Display top finishings: stainless steel; matt white; matt black.
- Smart self evaporating tray system for energy and cost savings (Pastry service).

Choisissez parmi les nombreuses possibilités de personnalisation.

- Vitrine : avec ou sans décor ; ou cuve : avec encastrément à fleur ou avec cadre de 10 mm de haut.
- Vitrine avec ou sans cellule réfrigérée de réserve H 609 mm, avec réfrigération statique (+4°C/+8C°).
- Types de vitres :
H 1200 mm verre extra-clairs ;
H 1350 mm verre extra-clairs ;
H 1151 mm verre extra-clairs ;
H 1151 mm verre pyrolytiques et chauffés.
- Vitrage : fermé avec lumière LED ou ouvert.
- Finitions du plan d'exposition : acier inoxydable ; blanc mat ; noir mat.
- Bac d'évaporation condensation avec système intelligent pour des économies d'énergie et de coût (service Pâtisserie).



**People-centric
innovation**

GALILEO

Set for/Pré-équipée pour
GALILEO My connected Guardian Angel

[Find out more](#)
[Plus d'informations ici](#)

Gas
R290

> BUILT-IN TYPES / TYPOLOGIES ENCASTRÉES



Flush installation
Encastré à fleur

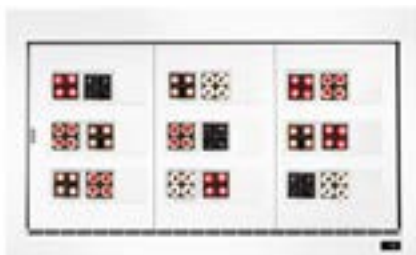


Installation with H 10 mm/0.39" frame
Encastré avec bord de 10 mm de haut

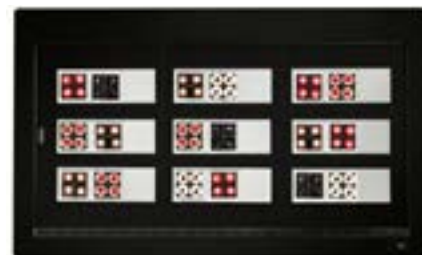
> TOP FINISHES / FINITIONS HAUT



Scotch-Brite stainless steel
Acier inox Scotch-Brite



Matt white RAL 9010
Blanc mat RAL 9010



Matt black RAL 9005
(not available for Pastry or Cold/hot snack, Dry hot snack services)
Noir mat RAL 9005
(non disponible pour les services de Pâtisserie ou Snack froid/chaud, Snack chaud sec)

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 3

Cold services*	+77°F - 60% R.U.
*Closed version with sliding doors	
Services froids*	+25°C - 60% U.R.
*Version fermée avec coulissants	

> CLIMATIC CLASS / CLASSE CLIMATIQUE 4

Gelato	+95°F - 60% R.U.
Glace	+35°C - 60% U.R.

> SERVICES / SERVICES

Pastry or Cold snack	+39.2°F; +46.4°F
Pastry or Cold/hot snack	+39.2°F; +46.4°F / +176°F
Dry hot snack	+176°F
Chocolate	+57.2°F; +64.4°F / +39.2°F; +46.4°F
Gelato	+28.4°F; -0.4°F
Pâtisserie ou Snack froid	+4°C; +8°C
Pâtisserie ou Snack froid/chaud	+4°C; +8°C / +80°C
Snack chaud sec	+80°C
Pralines	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C
Glace	-2°C; -18°C

> GAS / GAS

Built-in condensing unit R290 or R452A
Remote condensing unit R452A
Moteur incorporé R290 ou R452A
Moteur à distance R452A

> ENERGY LABEL / CLASSE ÉNERGÉTIQUE



Click [here](#)
Cliquez [ici](#)

> CERTIFICATION



Delice is ETL certified for Pastry or Cold snack, Pastry or Cold/hot snack, Praline and Dry hot snack Service.

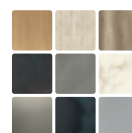
> SIZE / MEASURES

inches	mm
H 45.32" / 47.24" / 53.14"	H 1151 / 1200 / 1350
L 36.22" / 51.97" / 67.72" / 83.46" / 99.21"	L 920 / 1320 / 1720 / 2120 / 2520
Gelato: 51.96"	Gelato: 1320
D 32.09"	P 815
End corners: LH/RH	Angles terminaux: G/DR

> FINISHING / FINITIONS



Lacquered according to sample
Laqué selon échantillon



Ifi finishes collection
Collection de finitions Ifi

On request, customizable finishes as desired.
Possibilité de personnalisation à la demande du client.

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
ifi.it

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

Designed, engineered and manufactured in Italy
Dessinée, conçue et produite en Italie



ADW MEMBER

