

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

+4°C/+8°C

PASTRY VENTILATED COLD

PASTICCERIA
Freddo Ventilato
KONDITIONEIREI
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-KONDITIONEIREI
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

-2°C/-18°C

GELATO

Gelato / Gelato /
Gelato / Gelato



-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-KONDI TOREI / PRALINERÍA-PASTELERÍA



TEMPERATURE-RELATIVE
HUMIDITY
Temperatura-Umidità Relativa
Température-Humidité Relative
Temperatur-Relative Luftfeuchtigkeit
Temperatura-Humedad Relativa



-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



+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



DRY HEAT

+80°C

CALDO SECCO / CHALEUR SÈCHE /
TROCKENE WÄRME / CALOR SECO



+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

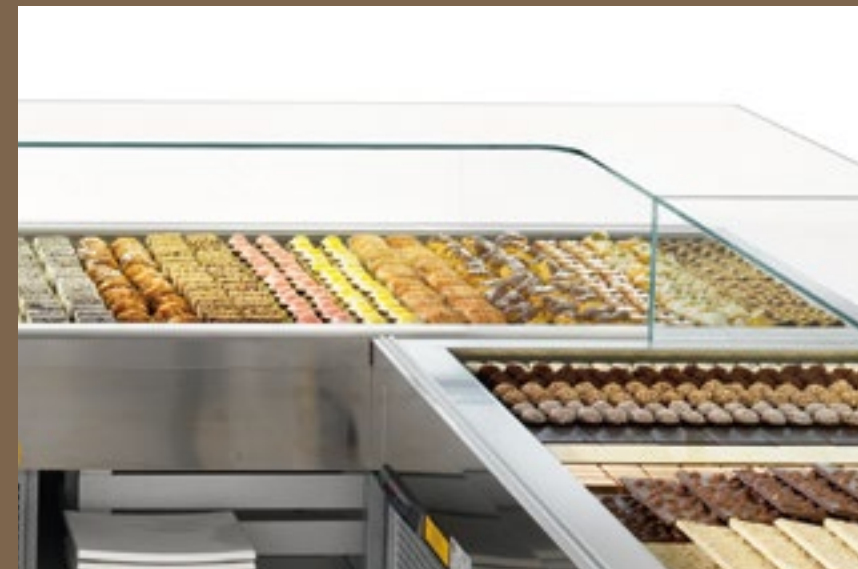


H 609 mm
+4°C/+8°C

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

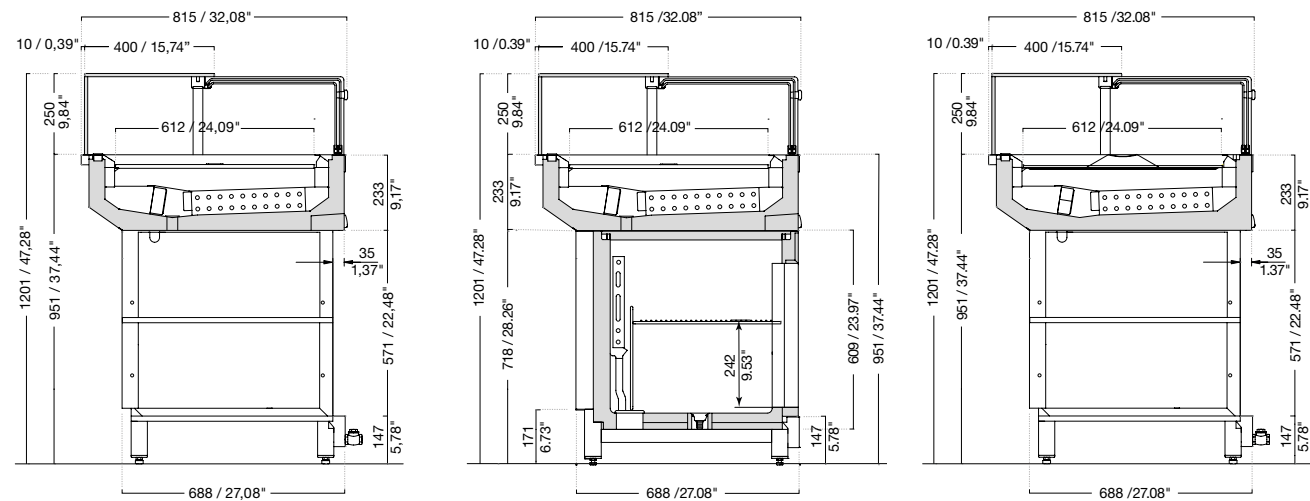


TECHNICAL DATA

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

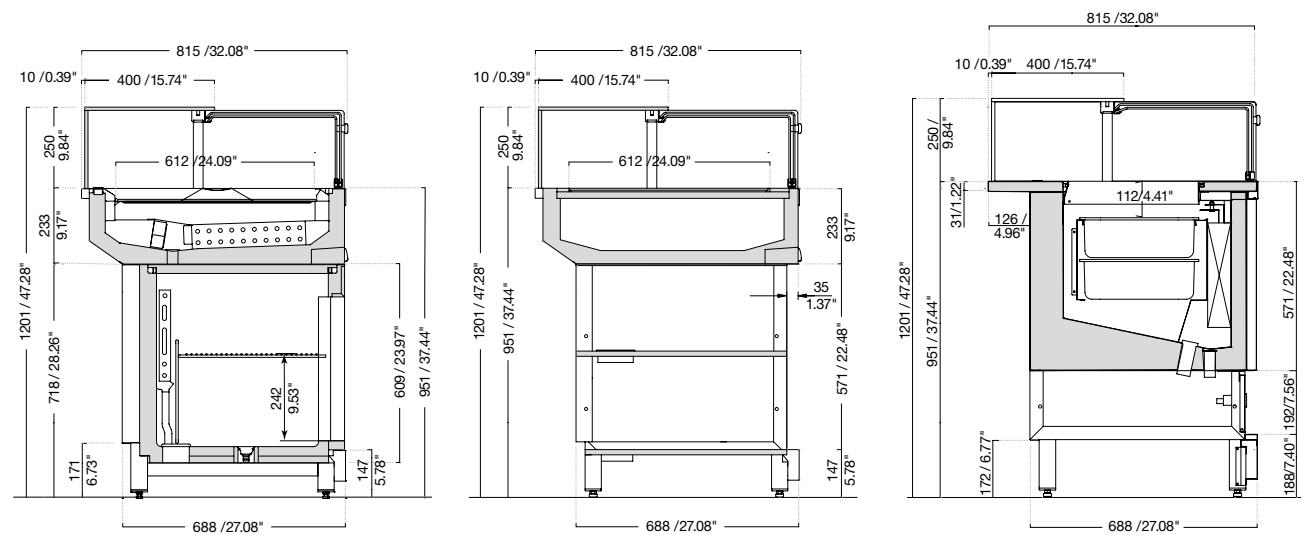
Pasticceria; Snack Freddo; Pralineria
Pâtisserie; Snacks Froids; Pralines
Konditorei; Kalter Snack; Pralinen
Pastelería; Snack Frio; Pralinería

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 Frio 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

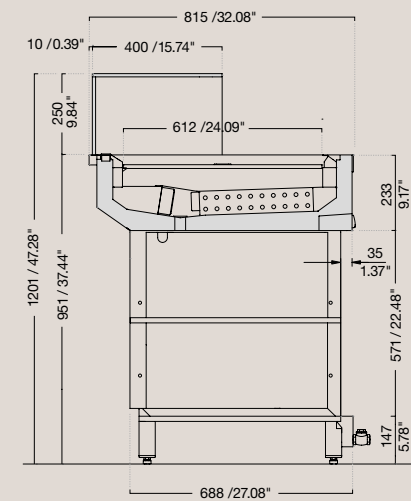
Caldo Secco
Chaleur Sèche
Trockene Wärme
Calor Seco

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 Moduli / Modules / Module / Módulos	920	1000	1320	1500	1720	2000	2120	2520	END UNITS Moduli terminali / Modules terminales / Endmodule / Módulos terminales
PASTRY Pasticceria / Pâtisserie / Konditorei / Pastelería	•	•	•	•	•	•	•	•	•
COLD SNACK Snack Freddo / Snacks Froids / Kalter Snack / Snack Frio	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PRALINE-PASTRY Pralineria-Pasticceria / Pralines-Pâtisserie / Pralinen-Konditorei / Pralineria-Pastelería	•	•	•	•	•	•	•	•	•
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 Frio 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 GELATO PANS / vaschette gelato / bacs à gelato / Gelutowannen / cubetas de gelato 360X165 mm (14.17"X 6.50")	• 5	• 8	• 11	•	•	•	•	•	•

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



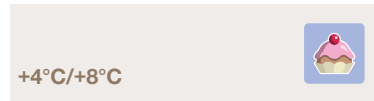
DROP-IN DELICE BUILT-IN TOPS

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



APPLICATIONS

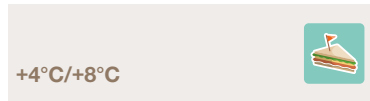
SERVIZI / SERVICES / AUSFÜHRUNGEN / SERVICIOS



PASTRY VENTILATED COLD

PASTICCERIA
Freddo Ventilato
KONDITOREI
Umluftkühlung

PÂTISSERIE
Froid Ventilé
PASTELERÍA
Frío Ventilado



COLD SNACK VENTILATED COLD

SNACK FREDDO
Freddo Ventilato
KALTER SNACK
Umluftkühlung

SNACKS FROIDS
Froid Ventilé
SNACK FRÍO
Frío Ventilado



PRALINE-PASTRY VENTILATED COLD

PRALINERIA-PASTICCERIA
Freddo Ventilato
PRALINEN-KONDITOREI
Umluftkühlung

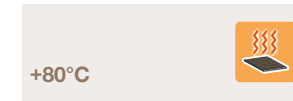
PRALINES-PÂTISSERIE
Froid Ventilé
PRALINERÍA-PASTELERÍA
Frío Ventilado



COLD-HOT VENTILATED COLD-DRY HEAT

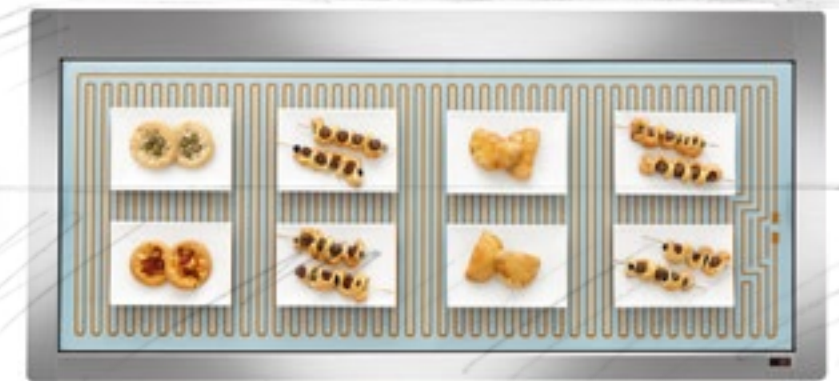
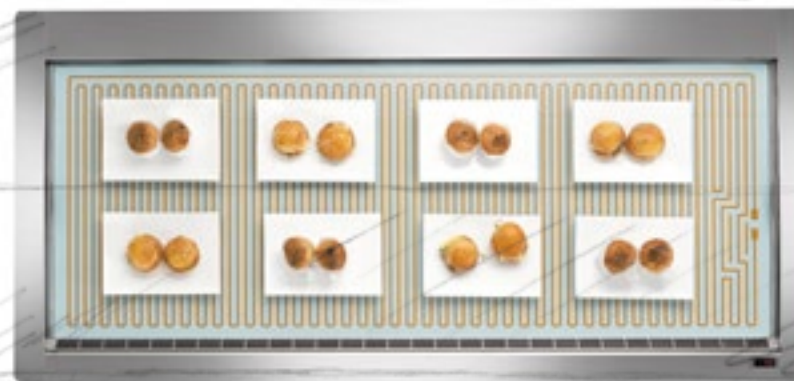
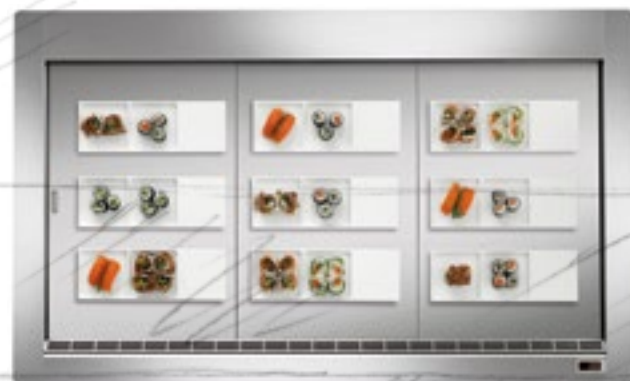
FREDDO-CALDO
Freddo Ventilato-Caldo Secco
KALT-WARM
Umluftkühlung-Trockene Wärme

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



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

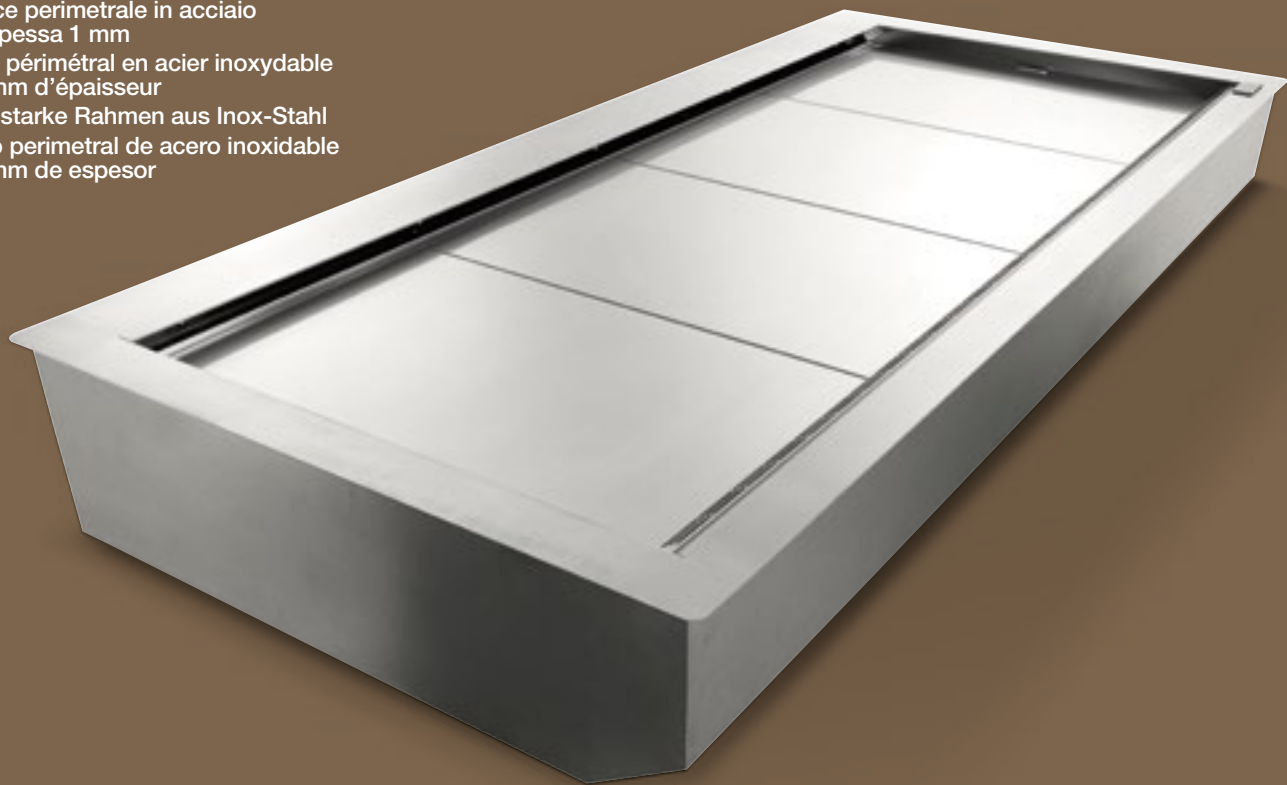
PERIMETRAL 1 MM THICK FRAME IN STAINLESS STEEL

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*

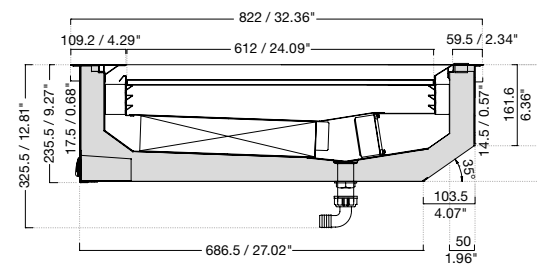
Senza unità condensatrice*

Sans unité de condensation*

Ohne Kondensatoreinheit*

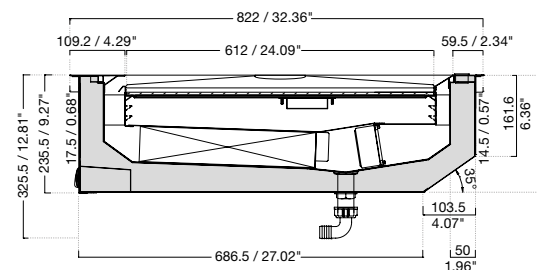
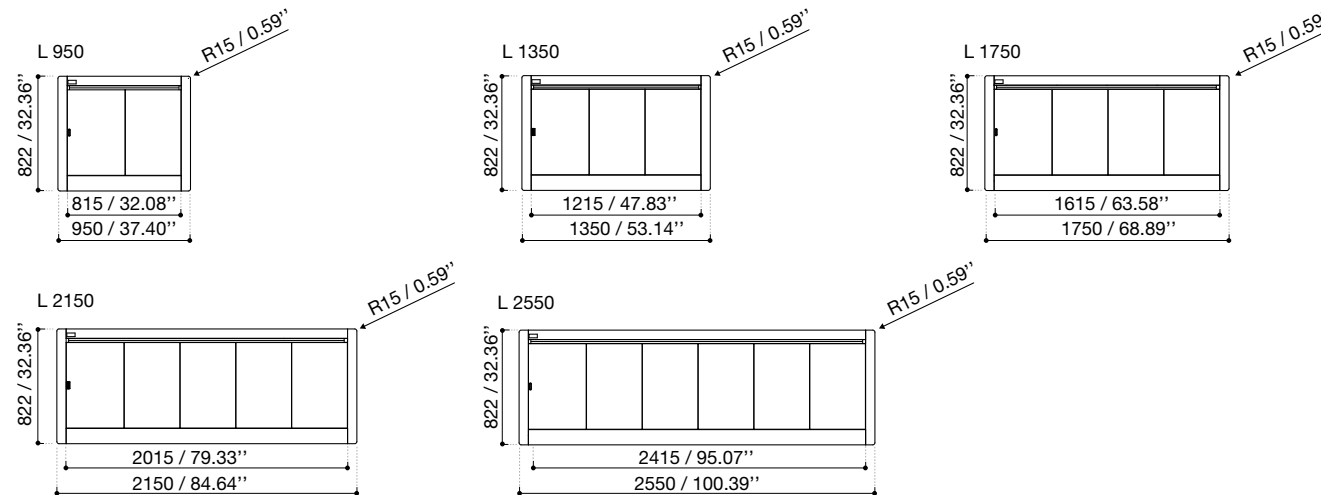
Sin unidad condensadora*

*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"



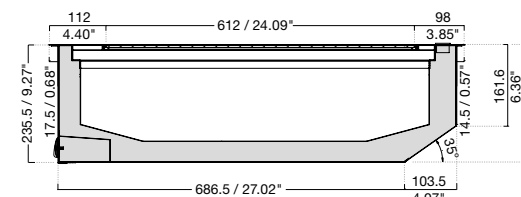
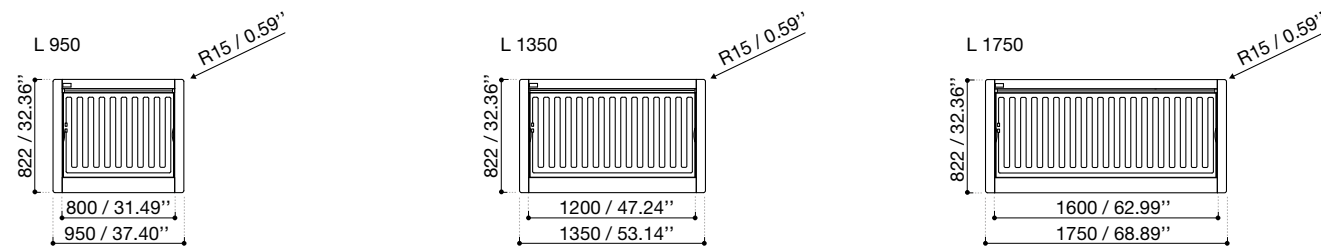
PASTRY; COLD SNACK; PRALINE

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



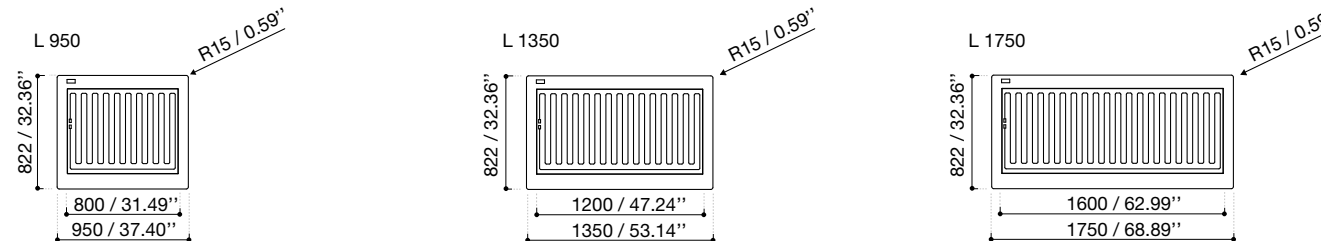
COLD-HOT

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 ostacolino 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.



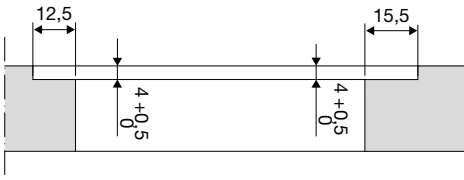
1 mm = 0.04"

PREPARATION MILLING AND HOLE FOR BUILT-IN

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

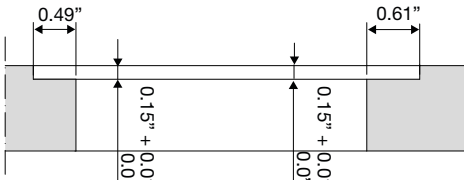
UNITS Moduli / Modules / Module / Módulos	L	M
950 / 37.40"	925 / 36.42"	952 / 37.48"
1350 / 53.15"	1325 / 52.17"	1352 / 53.23"
1750 / 68.90"	1725 / 67.91"	1752 / 68.98"
2150 / 84.65"	2125 / 83.66"	2152 / 84.72"
2550 / 100.40"	2525 / 99.41"	2552 / 100.47"

A-A



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

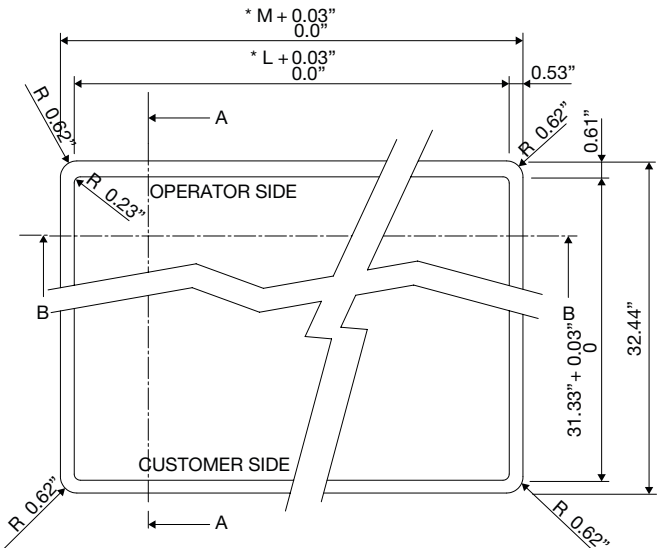
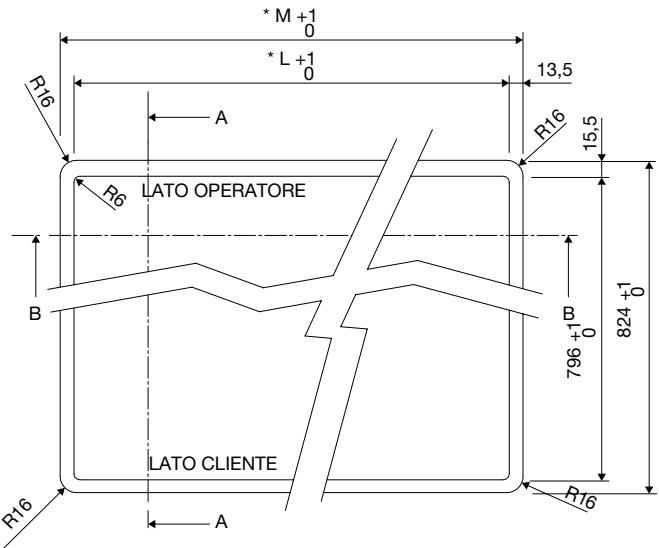
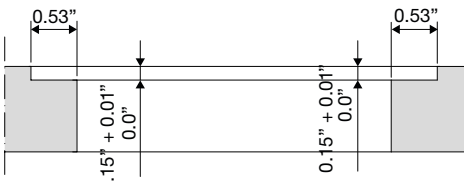
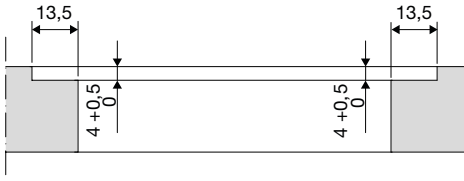
OPERATOR SIDE
Lato operatore / Côté opérateur /
Bedienerseite / Lado operador



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

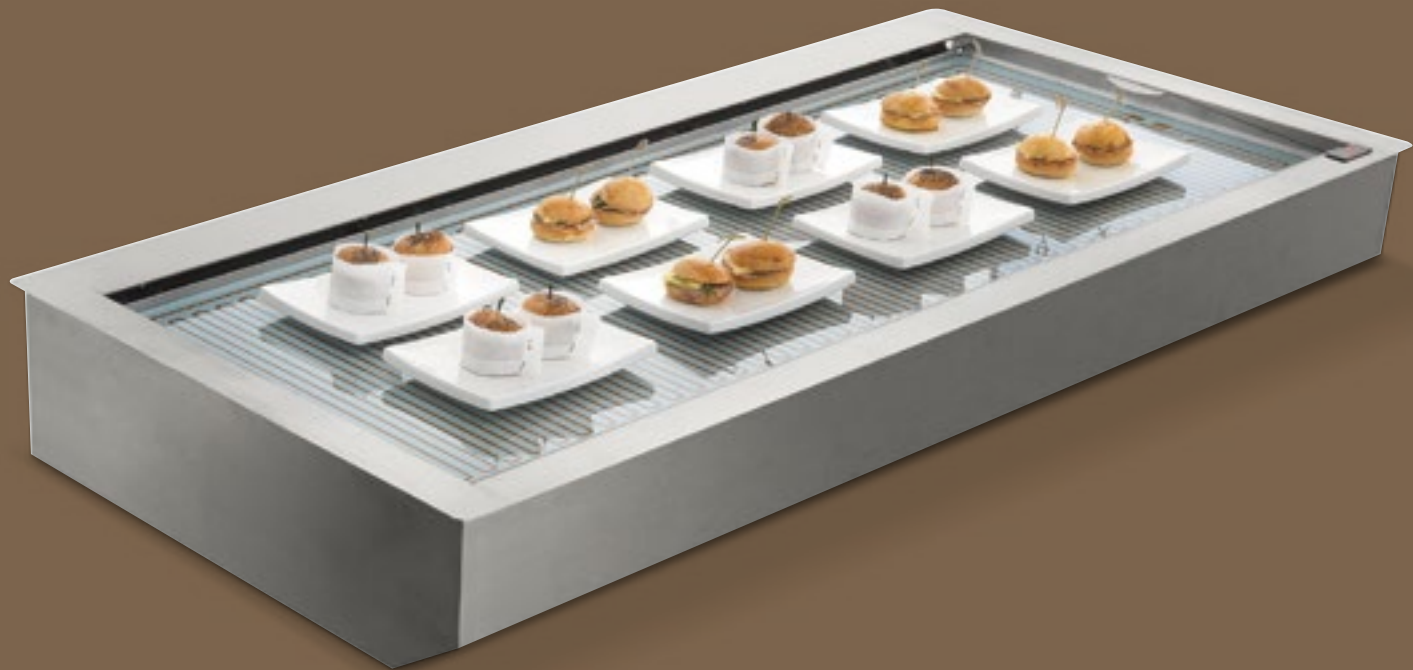
OPERATOR SIDE
Lato operatore / Côté opérateur /
Bedienerseite / Lado operador

B-B



TECHNICAL DATA

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS



THE RANGE

LA GAMMA / LA GAMME / DIE SERIE / LA GAMA

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

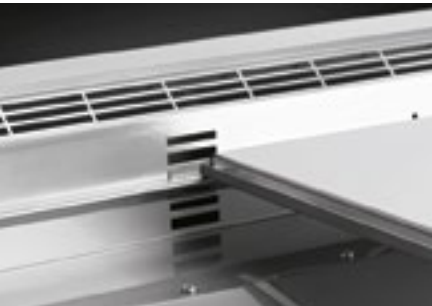
950mm = 37.40"; 1350 = 53.15"; 1750 = 68.90"; 2150 = 84.65"; 2550 = 100.39"

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, absenkbaren 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



OFFICIAL TECHNICAL SPONSOR



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®