

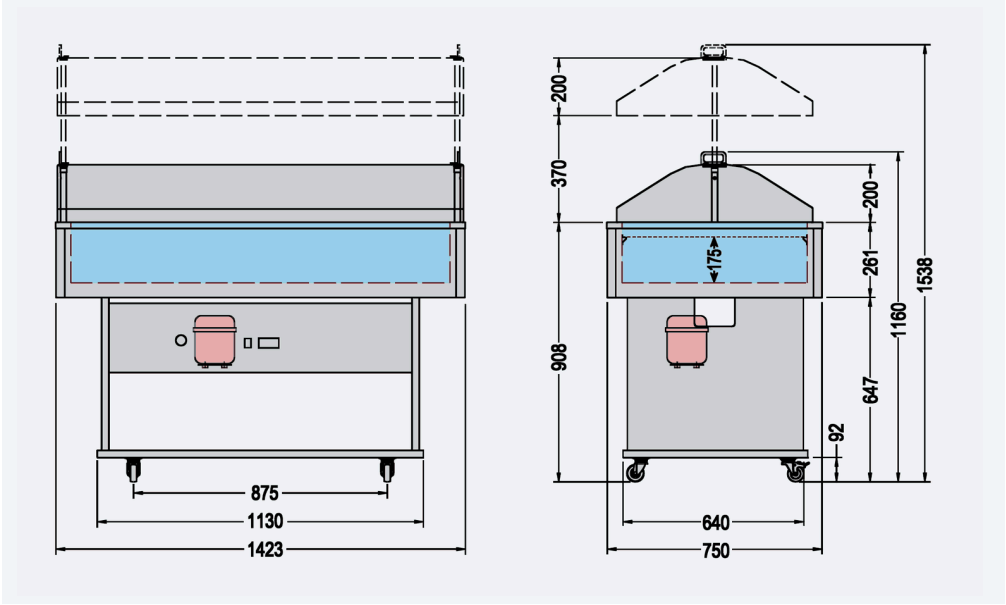
DELIZIE

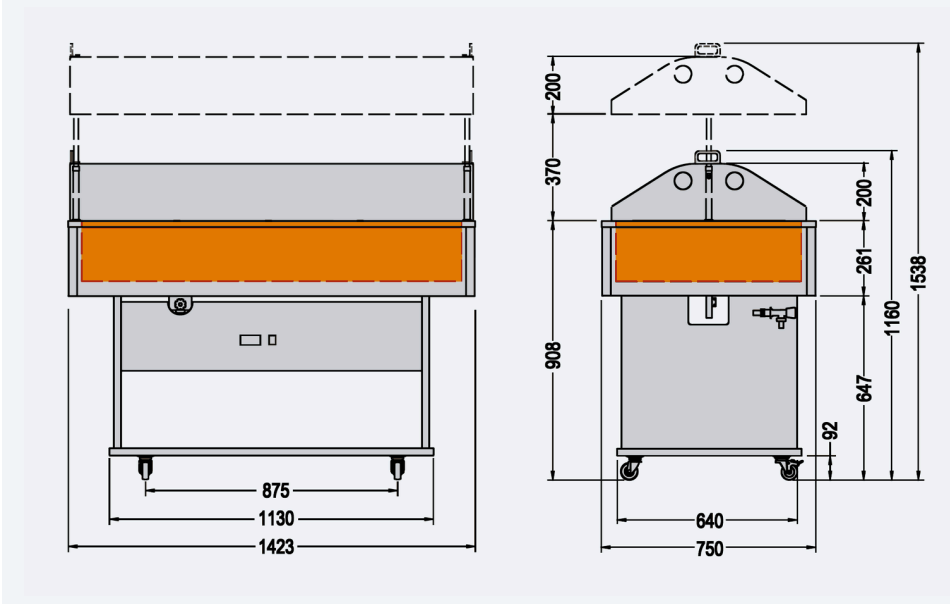
11 modèles, hotte manuelle ou motorisée

11 modèles · **−1 à +10 °C · +30 à +90 °C** · **Hotte manuelle ou motorisée** · **4 roulettes**

Une structure moderne en contreplaqué de peuplier, une cuve inox et une hotte au choix : relevage manuel ou motorisé.

La gamme DELIZIE compte 11 modèles : buffets froids, bain-marie BM et neutres (les modèles « M » ont la hotte motorisée), les variantes ATOLLO à plan réfrigéré −1 / 0 °C, le DELIZIE SS bas (1 184 mm) et deux tables neutres. Cuve inox AISI 304 à satinage longitudinal usiné au laser, bras télescopiques inox, grande étagère de service en partie basse, évaporateur traité anticorrosion.













DELIZIE

11 modèles, hotte manuelle ou motorisée

11 modèles · **−1 à +10 °C · +30 à +90 °C** · **Hotte manuelle ou motorisée** · **4 roulettes**

Une structure moderne en contreplaqué de peuplier, une cuve inox et une hotte au choix : relevage manuel ou motorisé.

La gamme DELIZIE compte 11 modèles : buffets froids, bain-marie BM et neutres (les modèles « M » ont la hotte motorisée), les variantes ATOLLO à plan réfrigéré −1 / 0 °C, le DELIZIE SS bas (1 184 mm) et deux tables neutres. Cuve inox AISI 304 à satinage longitudinal usiné au laser, bras télescopiques inox, grande étagère de service en partie basse, évaporateur traité anticorrosion.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Structure moderne en contreplaqué de peuplier
- Cuve inox AISI 304, satinage longitudinal usiné au laser
- Hotte PMMA haute transparence, levage manuel (poignées inox) ou motorisé (modèles M)
- Bras télescopiques inox
- Bacs GN 1/9 à 2/1, 150 mm de profondeur maximum
- Panneau de commande digital, commande de hotte sur les modèles motorisés
- 4 roulettes pivotantes, avec et sans frein

AMBIANCE MAX.
25 °C / 60 % HR

Classe climatique : ambiance maximale supportée. Tableau technique page suivante.

DELIZIE · tableau technique

11 modèles, hotte manuelle ou motorisée

Modèle	Température (°C)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Gaz
FROID STATIQUE						
DELIZIE	+4 / +10	1 423 × 750 × 1 478	83	4 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	200	R290
DELIZIE M	+4 / +10	1 423 × 750 × 1 478	90	4 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	200	R290
DELIZIE SS	+4 / +10	1 423 × 750 × 1 184	95	4 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	180	R290
PLAN RÉFRIGÉRÉ						
DELIZIE ATOLLO	–1 / 0	1 423 × 750 × 1 478	95	Plan inox 1 300 × 580 mm	220	R290
DELIZIE ATOLLO M	–1 / 0	1 423 × 750 × 1 478	95	Plan inox 1 300 × 580 mm	230	R290
NEUTRE						
DELIZIE NEUTRA	–	1 423 × 750 × 1 478	75	Plan inox 1 320 × 645 mm	0	–
DELIZIE M NEUTRA	–	1 423 × 750 × 1 478	73	Plan inox 1 320 × 645 mm	100	–
DELIZIE TABLE 75	–	750 × 750 × 908	33	Plan inox 750 × 750 mm	0	–
DELIZIE TABLE 142	–	1 423 × 750 × 908	62	Plan inox 1 417 × 745 mm	0	–
BAIN-MARIE						
DELIZIE BM	+30 / +90	1 423 × 750 × 1 478	70	4 bacs GN 1/1, h 150 mm uniquement	2 400	–
DELIZIE M BM	+30 / +90	1 423 × 750 × 1 478	75	4 bacs GN 1/1, h 150 mm uniquement	2 360	–

BM : bain-marie · M : hotte motorisée · NEUTRA : plan inox neutre · ATOLLO : plan réfrigéré · SS : version basse. Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz. Ambiance maximale supportée : 25 °C et 60 % d'humidité relative (HR).

OPTIONS ET ACCESSOIRES

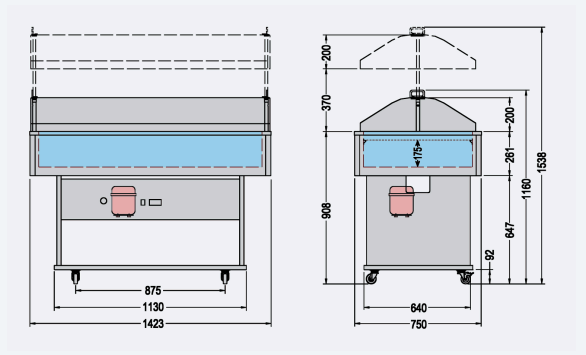
- Porte-assiettes en bois : noyer blond, ou coloris RAL
- Porte-assiettes rabattables
- Versions ATOLLO : plan réfrigéré à –1 / 0 °C
- Tables DELIZIE TABLE 75 et 142 : plan inox neutre

COLORIS

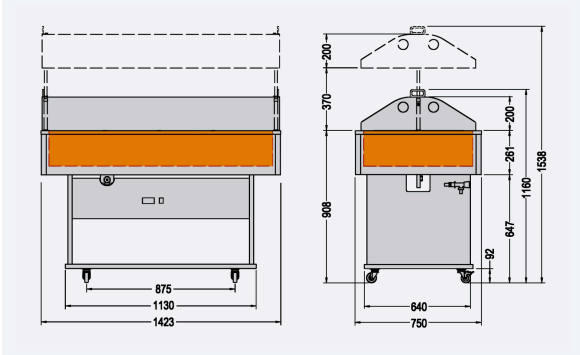
Porte-assiettes en noyer blond (89) ou RAL au choix.

DELIZIE · coupes techniques cotées · mm

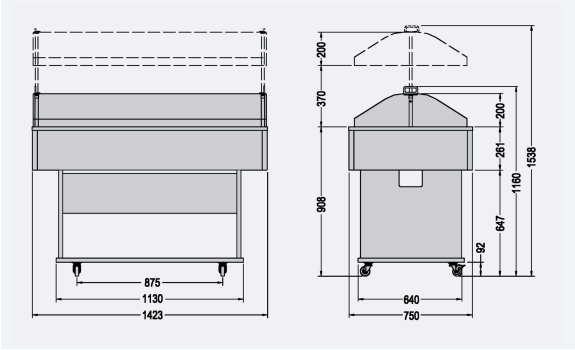
11 modèles, hotte manuelle ou motorisée



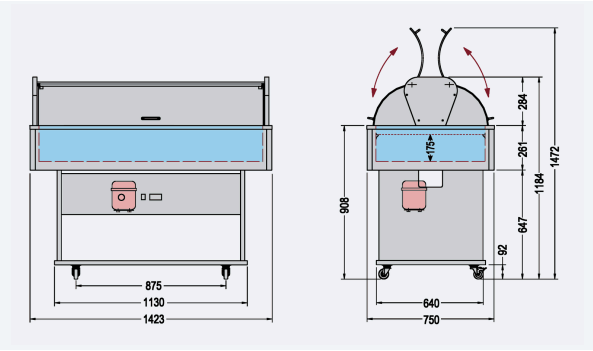
Delizie



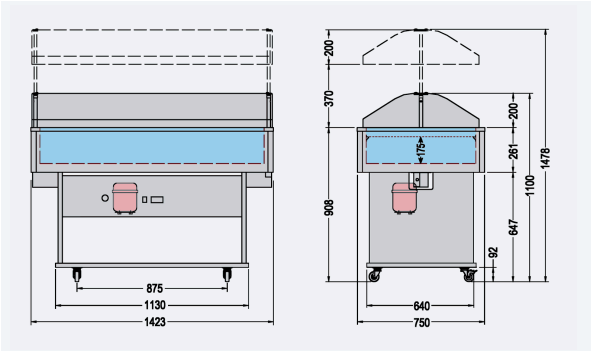
Delizie BM



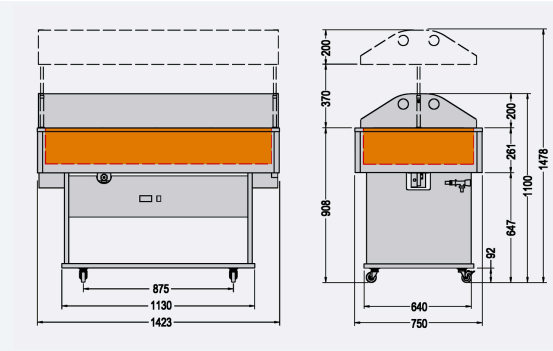
Delizie Neutra



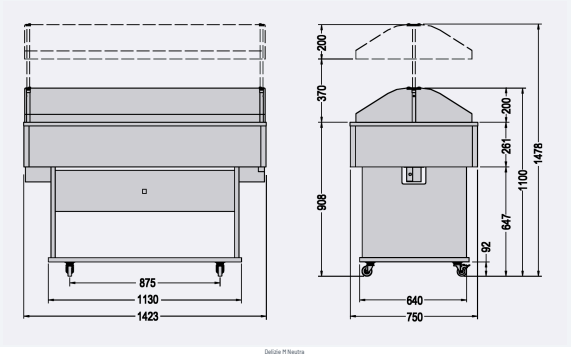
Delizie SS



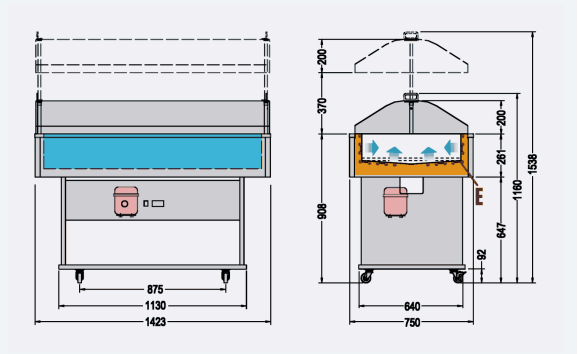
Delizie M



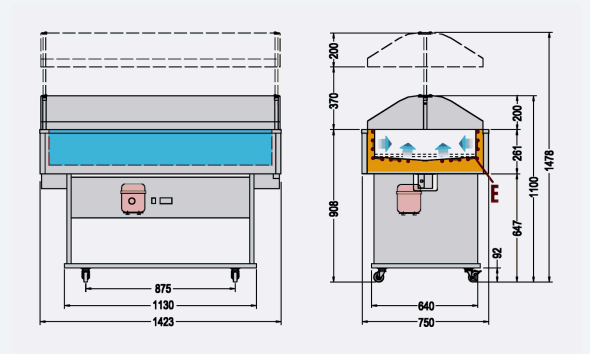
Delizie M BM



Delizie M Neutra



Delizie Atollo



Delizie Atollo M

Toutes les cotes sont en millimètres. Dessins non contractuels.