



Nouveau avec
**réfrigérant
R290a**



Delia – libre-service

La solide vitrine réfrigérée en libre-service pour la présentation de vos mets froids

Présentation parfaite de vos mets réfrigérés

La vitrine réfrigérée Delia remplit toutes les exigences d'une présentation de mets professionnelle. Équipée d'une cuve réfrigérante à air pulsé et d'1 à 3 étagères intermédiaires en fonction du modèle, la vitrine permet de présenter de façon optimale salades, sandwiches, desserts, boissons, etc. Vos produits sont présentés de manière alléchante à chaque niveau grâce à l'éclairage LED attrayant. La réfrigération en douceur produite par un rideau d'air garantit une fraîcheur longue durée de vos mets.

Remplissage rapide de la vitrine, grâce aux portes coulissantes du côté service. Côté client, la vitrine réfrigérée à gradins autogérée est équipée d'un volet roulant pour une conservation optimale des aliments à tout moment de la journée. Delia est disponible en version auto-refroidie (EK) ou refroidie centralement (ZK). Grâce à l'utilisation du réfrigérant R290a, la vitrine répond aux exigences modernes en matière de technique réfrigérante et d'efficacité énergétique – une solution qui ménage l'environnement.

Vos avantages

- ❑ Version autonome ou sur froid central
- ❑ Autonome avec réfrigérant R290a
- ❑ Disponible dans différents modèles
- ❑ Réfrigération en douceur produite par un rideau d'air
- ❑ Plage de température -1°C/+7 °C
- ❑ Tablettes réglables en hauteur avec 3 étagères intermédiaires maximum
- ❑ Nettoyage simple de la cuve grâce à l'évaporateur à revêtement anti-corrosion amovible
- ❑ Côté service avec porte coulissante pour simplifier le réassortiment
- ❑ Présentation attrayante des mets grâce à l'éclairage au moyen de LED à tous les niveaux
- ❑ Réglage numérique de la température
- ❑ Écoulement de l'eau de condensation inclus dans le fond
- ❑ Également disponible en tant que vitrine opérée



Delia – libre-service



Vitrine réfrigérée, ouverte avec volet du côté client

Données techniques

Delia – vitrine réfrigérée ouverte avec volet du côté client, autonome et sur froid central

Taille	Dimensions L x P x H (mm) 1 – 2 étagères intermédiaires	Dimensions L x P x H (mm) 3 étagères intermédiaires	Réfrigérant autonome	Température °C	Puissance	Tension
GN 2/1	800 x 700 x 1370	800 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	0.8 kW	230V
GN 3/1	1125 x 700 x 1370	1125 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	1 kW	230V
GN 4/1	1455 x 700 x 1370	1455 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	1.1 kW	230V
GN 5/1	1780 x 700 x 1370	1780 x 700 x 1580	R290a	-1/+7	1.3 kW	230V

*Classification 2M2 selon la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com