



Neu mit
**Kältemittel
R290a**

Kühlvitrine Delia – bedient

Delia – die solide, bediente Kühlvitrine für die Präsentation Ihrer kalten Speisen

Perfekte Präsentation Ihrer gekühlten Speisen

Die Kühlvitrine Delia erfüllt sämtliche Ansprüche einer professionellen Speisenpräsentation. Ausgestattet mit einer Umluftkühlwanne und je nach Modell 1 bis 3 Zwischenböden ermöglicht die Vitrine eine optimale Auslage von Salaten, Sandwiches, Desserts, Getränken und vielem mehr. Dank der attraktiven LED Beleuchtung auf jeder Ebene werden Ihre Produkte verkaufsfördernd präsentiert. Die schonende Luftschleierkühlung garantiert eine langanhaltende Frische Ihrer Speisen.

Schiebetüren auf der Bedienerseite machen eine schnelle und einfache Bestücken der Vitrine möglich. Delia kann entweder eigengekühlt (EK) oder zentralgekühlt (ZK) betrieben werden. Mit der Verwendung des Kältemittels R290a erfüllt die Vitrine die modernen Anforderungen bezüglich Kälte-technik und Energieeffizienz – eine schonende Lösung für die Umwelt.

Ihre Vorteile

- ❑ Eigengekühlt (EK) oder zentralgekühlte (ZK) Ausführung
- ❑ Eigengekühlt mit Kältemittel R290a
- ❑ In verschiedenen Modellen erhältlich
- ❑ Schonende Luftschleierkühlung
- ❑ Temperaturbereich $-1^{\circ}\text{C}/+5^{\circ}\text{C}$
- ❑ Höhenverstellbare Tablare mit bis zu 3 Zwischenböden
- ❑ Einfache Reinigung der Wanne, dank herausziehbarem, antikorrosionsbeschichtetem Verdampfer
- ❑ Bedienerseite mit Schiebetür für einfache Bestückung
- ❑ Attraktive Speisenpräsentation durch Ausleuchtung mittels LED auf allen Ebenen
- ❑ Digitale Temperaturregelung
- ❑ Kondenswasserabfluss im Boden enthalten
- ❑ Auch erhältlich als Selbstbedienungs-Vitrine



Kühlvitrine Delia – bedient



Kühlvitrine gästeseitig geschlossen

Technische Daten

Delia – Kühlvitrine gästeseitig geschlossen EK und ZK

Grösse	Abmessungen B x T x H (mm) 1 – 2 Zwischenborde	Abmessungen B x T x H (mm) 3 Zwischenborde	Kältemittel EK	Temperatur °C	Leistung	Spannung
GN 2/1	800 x 700 x 1370	800 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	0.8 kW	230V
GN 3/1	1125 x 700 x 1370	1125 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1 kW	230V
GN 4/1	1455 x 700 x 1370	1455 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1.1 kW	230V
GN 5/1	1780 x 700 x 1370	1780 x 700 x 1580	R290a	-1/+5*	1.3 kW	230V

*Klassifizierung 2M1 gemäss der Norm 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