

DELIZIA

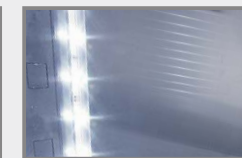


# I DETTAGLI DI SERIE, CHE FANNO LA DIFFERENZA

THE STANDARD DETAILS WHICH MAKE A DIFFERENCE



PANNELLO COMANDI  
MULTIFUNZIONE CON  
ALLARMI HACCP E  
REGOLAZIONE % U.R.  
MULTI-FUNCTION CONTROL PANEL  
WITH HACCP ALARMS AND  
HUMIDITY SETTING



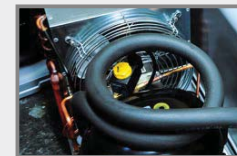
ILLUMINAZIONE A LED  
LED LIGHTING

SERRATURA  
LOCK



CONVOGLIATORE  
D'ARIA A TUTTA ALTEZZA  
FULL-HEIGHT  
AIR CONVEYOR

SBRINAMENTO  
A GAS CALDO\*  
HOT GAS DEFROSTING SYSTEM\*



ASSETTO PASTICCERIA PER  
TEGLIE EN 60x40 O 60x80 cm  
PASTRY LAYOUT FOR EN TRAYS  
60x40 OR 60x80 cm



MANIGLIA A TUTTA ALTEZZA  
PER UNA FACILE APERTURA E  
PORTA REVERSIBILE  
EASY OPENING FULL-HEIGHT  
HANDLE AND REVERSIBLE DOOR



ANGOLI  
ARROTONDATI  
ROUNDED CORNERS

GUARNIZIONI  
MAGNETICHE ESTRAIBILI  
REMOVABLE MAGNETIC  
GASKETS



PIEDINI  
REGOLABILI 130/200 mm  
ADJUSTABLE FEET 130/200 mm


\* SBRINAMENTO A GAS CALDO DISPONIBILE SU MODELLI A BASSA TEMPERATURA. (BT)  
\* HOT GAS DEFROSTING SYSTEM AVAILABLE IN LOW TEMPERATURE MODELS (BT)

## DELIZIA 700

## DELIZIA 1000





DL 700 TN

Capacità Capacity
 20 teglie (60x40x2 cm) con passo 3,5 cm  20 trays (60x40x2 cm) with step 3,5 cm



DL 1000 TN

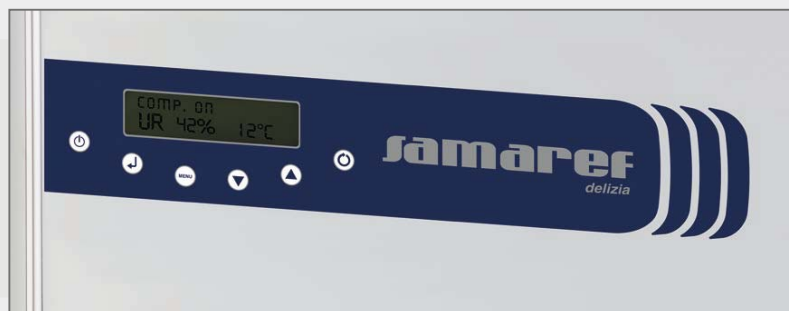
Capacità Capacity	
 40 teglie (60x40x2 cm) con passo 3,5 cm  40 trays (60x40x2 cm) with step 3,5 cm	 20 teglie (80x60x2 cm) con passo 3,5 cm  20 trays (80x60x2 cm) with step 3,5 cm

MOTORE MOTOR	Modello Model	Capacità Capacity	Temperatura di esercizio Working temperature	Potenza frigorifera compressore Compressor delivered cooling	Sistema di refrigerazione Cooling system	Dimensioni	Dimensioni	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Assorbimento Absorption	Tensione di alimentazione Supply voltage	Reggigriglia in dotazione Rack supports provided
						prodotto LxPxH Product dimensions LxDxH	imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH					
M	DL 700 TN	605	-2+10	477	R404a	700x810x2090	760x840x2200	110	120	308	230/50Hz	10 coppie 10 pairs
	DL 700 TN PV					700x830x2090	760x860x2200	121	131			
	DL 700 BTG	605	-15-22	681	R404a	700x810x2110	760x840x2220	121	131	685	230/50Hz	10 coppie 10 pairs
	DL 700 BTG PV					700x830x2110	760x860x2220	132	142			

MOTORE MOTOR	Modello Model	Capacità Capacity	Temperatura di esercizio Working temperature	Potenza frigorifera compressore Compressor delivered cooling	Sistema di refrigerazione Cooling system	Dimensioni	Dimensioni	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Assorbimento Absorption	Tensione di alimentazione Supply voltage	Reggigriglia in dotazione Rack supports provided
						prodotto LxPxH Product dimensions LxDxH	imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH					
M	DL 1000 TN	901	-2+10	550	R404a	780x1030x2130	850x1070x2270	152	167	433	230/50Hz	10 coppie 10 pairs
	DL 1000 BTG					780x1030x2150	850x1070x2290	167	182			



## PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL



Uno strumento completo e di semplice utilizzo che grazie alla tecnologia applicata è adatto alla conservazione controllata di numerosi alimenti tra cui formaggi, impasti, verdure e carne. Sono 19 i programmi di ricette pre-impostati che è possibile richiamare dal menù principale (uno per ciascuna tipologia di alimento) con i valori di temperatura e umidità ottimali predefiniti, lasciando comunque la possibilità all'operatore di variarli secondo le proprie esigenze. La sonda di umidità rileva la percentuale presente e la visualizza sul display.

### DETTAGLI PANNELLO COMANDI

- Pannello comandi a 6 tasti.
- Disponibile in 5 lingue (it/en/fra/es/de).
- Gestione di umidità e temperatura.
- 19 programmi di ricette con temperatura e % di umidità pre-impostate per gestire in modo specifico la tipologia di alimento inserito all'interno della cella.
- Funzione HACCP: registrazione dei parametri critici (temperatura, tempo, umidità, ventilazione) nonché durata, data e ora dell'evento.
- Sbrinamento intelligente: il rilevamento continuo della temperatura all'interno dell'evaporatore e nella cella frigo attiva lo sbrinamento solo quando necessario. Una funzione fondamentale per il risparmio energetico e per la riduzione dell'usura dei componenti macchina.

*A complete instrument that is easy to use; with the applied technology it is suitable for controlled storage of many foods, such as cheese, dough, vegetables and meat. There are 19 pre-set recipe programs that can be recalled from the main menu (one for each type of food) with optimal temperature and humidity default values, which nevertheless allow the operator to vary them according to requirements. The humidity probe detects the current percentage and shows it on the display.*

### CONTROL PANEL DETAILS

- Control panel with 6 keys.
- Available in 5 languages (it/en/fra/es/de).
- Humidity and temperature management.
- 19 recipe programs with pre-set temperature and humidity % especially for managing the type of food put in the cell.
- HACCP function: recording of critical parameters (temperature, time, humidity, fan), as well as duration, date and hour of the event.
- Intelligent defrosting: the continuous detection of the temperature in the evaporator and refrigerated compartment activates defrosting only when necessary. An important function for energy saving and wear reduction of the machine components.

