

# Déliceline



# ANGELO PO

Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Макляя, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986  
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



# Déliceline



ERDN1R.



ERDN4R.

## STANDARD



S

Colore/Colour:  
Noce scuro - Nußbaum dunkel  
Dark Walnut - Noyer Foncé  
Nogal oscuro



C

Colore/Colour:  
Rovere chiaro - Pale oak  
Chêne clair - Helleichenholz  
Roble claro



ERDN4T.



G



R



ERDB4T.



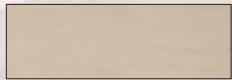
R

Colore/Colour:  
Rosso Spagna - Spanish red  
Rouge Espagne - Spanisch-Rot  
Rojo d'España



T

**OPTIONAL**



**G**

Colore/Colour:  
Grezzo - Unpainted  
Pas verni - Ungebeizt  
No acabado



**N**

Colore/Colour:  
Nero - Black  
Noir - Schwarz  
Negro



**B**

Colore/Colour:  
Bianco - White laquered  
Laqué blanc - Weib lackiert  
Blanco



**L**

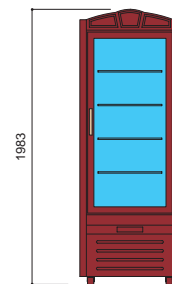
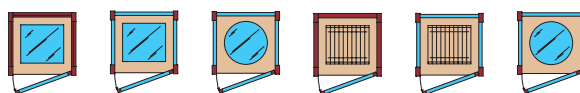
Colore/Colour:  
Blu - Blue  
Bleu - Blau  
Azul



**ERDB4G.**

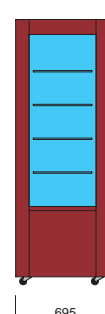


**ERDB1G.**

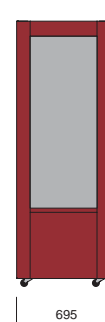


722

Délíce



695

ERDN4R.  
ERDN4T.  
ERDB4G.  
ERDB4T.

695

ERDN1R.  
ERDB1G.

| Dati tecnici/Technical data<br>Technischen Daten/Données Techniques<br>Datos Técnicos  |   | ERDN1R.              | ERDN4R.    | ERDN4T.    | ERDB1G.    | ERDB4G.    | ERDB4T.    |              |
|--|---|----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| Potenza elettrica/Electrical rating<br>Stromaufnahme/Puissance électrique<br>Potencia eléctrica  | Watt  | 600                  | 600        | 900        | 800        | 800        | 1000       |              |
| Potenza frigorifera/Refrigeration power<br>Leistung/Puissance frigorifique<br>Potencia frigorífica<br>Florida (-18°C ÷ +52°C)<br>Florida Ice (-38°C ÷ +54°C) | Watt<br>Kcal/h  | 700<br>600           | 700<br>600 | 700<br>600 | 780<br>600 | 780<br>670 | 780<br>670 |              |
| Temperatura di esercizio/Temperature range<br>Arbeitstemperatur/Temperature de travail<br>Temperatura de trabajo<br>Ta = +30°C / U.r. = 45%                  | °C  | +2 ÷ +10             | +2 ÷ +10   | +2 ÷ +10   | +5 ÷ -20   | +5 ÷ -20   | +5 ÷ -20   |              |
| Capacità, Capacity,<br>Capacité, Fassungsvermögen<br>Capacidad   | lt  | 420                  |            |            |            |            |            |              |
| Dimensioni<br>Dimensions<br>Ausmaßen<br>Dimensions<br>Dimensiones  | netto/net<br>nette/net<br>netas                                 | mm                   |            |            |            |            |            | 722x695x1983 |
|  | con cartone/with carton<br>mit Karton/avec carton<br>con carton | mm                   |            |            |            |            |            | 755x725x2140 |
| Peso apparecchio<br>Appliance weight<br>Gewicht des Geräts<br>Poids de l'appareil<br>Peso mueble   | netto/net<br>nette/net<br>netas                                 | Kg                   | 118        | 168        | 170        | 112        | 165        | 170          |
|  | con cartone/with carton<br>mit Karton/avec carton<br>con carton | Kg                   | 128        | 178        | 180        | 122        | 175        | 180          |
| Gas refrigerante/Refrigerating gas<br>Kühlung/Gas réfrigérant<br>Gas refrigerante  | HFC   | R404a                |            |            |            |            |            |              |
| Alimentazione/Electrical supply<br>Stromart/Alimentation<br>Alimentación   | Volt/Ph/Hz  | 230/1/50             |            |            |            |            |            |              |
| Disponibile su richiesta/Available on request<br>Verfügbar nach Wunsch/Disponible sur demande<br>Disponible sobre pedido                                     | Volt/Ph/Hz  | 230/1/60<br>115/1/60 |            |            |            |            |            |              |

Per installazioni ad altitudini superiori a 900 mt, richiedere prodotto speciale.  
If products are required to be installed over 900 meters of altitude, a special product to be ordered.  
En cas d'installation à une altitude supérieure à 900 mètres, il est nécessaire de commander produit spécial.  
Für Installationen über Metern-Höhe, muß ein spezielles Produkt bestellt werden.  
Para instalaciones a altitudes superiores de 900 metros es necesario un producto especial.

## Vitrine Délíce

La linea di vetrine refrigerate Délíce è realizzata per l'esposizione e vendita di torte, dessert, semifreddi e gelati. Disponibili nei moduli da 1 o 4 vetri, le vetrine offrono diverse soluzioni di allestimento interno: 5 griglie cromate, 5 cristalli rettangolari o struttura girevole con 6 ripiani circolari di cristallo. La struttura esterna delle vetrine è realizzata in legno massiccio disponibile di serie nelle diverse colorazioni: noce scuro, rovere chiaro, bianco, legno grezzo, nero, rosso spagna, blu. A richiesta qualsiasi altra colorazione RAL. La refrigerazione, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico R404a, è:

- statica per i modelli con temperatura di esercizio +2 ÷ +10 °C,
- ventilata per i modelli con temperatura +5 ÷ -20 °C.

Il termometro - termostato elettronico consente un'elevata precisione in fase di impostazione e di lettura della temperatura in camera. Lo sbrinatorio è automatico.

## Délíce Display Cabinets

The Délíce line of refrigerated display cabinets is designed for the display and sale of cakes, desserts, ice-cream gateaux and ice-creams. Available in modules of 1 or 4 windows, display cabinets offer a choice of internal arrangements: 5 chromium-plated racks, 5 rectangular glass shelves or revolving structure with 6 circular glass shelves. The display cabinet's external structure is in solid wood, available in a range of standard colours: dark walnut, pale oak, white, raw, black, Spanish red and blue. Any other RAL colour can be supplied on request. Refrigeration, by means of the environment-friendly R404a gas, is:

- static for models with operating temperature +2 ÷ +10 °C,
- ventilated for models with temperature +5 ÷ -20 °C.

The electronic thermometer-thermostat allows high precision when setting and reading the interior temperature. Defrosting is automatic.

## Kühlvitrienen Délíce

Die Kühlvitrienen Délíce wurde für die Ausstellung und den Verkauf von Torten, Nachspeisen, Halbgefrorenem und Speiseeis realisiert. Die Vitrienen sind lieferbar als Module mit 1 oder 4 Scheiben und können vielseitig ausgestattet werden: 5 verchromte Roste, 5 rechteckige Glasscheiben oder Drehgestell mit runden Glasscheiben auf 6 Ebenen. Der Korpus der Vitrienen ist aus Massivholz und serienmäßig in verschiedenen Farben erhältlich: Walnuss dunkel, Eiche hell, Weiß, Ungebeizt, Schwarz, Spanisch-Rot, Dunkelblau. Auf Anfrage ist jede sonstige RAL-Farbe erhältlich. Die Kühlung erfolgt mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R404a; die Geräte arbeiten mit:

- statische Kühlung bei den Modellen mit einer Betriebstemperatur von +2 bis +10 °C;
- mit Umluftkühlung bei den Modellen mit einer Temperatur von +5 bis -20 °C.

Der elektronische Thermostat erlaubt eine sehr genaue Einstellung und Ablesung der Temperatur im Kühlraum. Die Abtauung erfolgt automatisch.

## Vitrines Délíce

La ligne de vitrines réfrigérées Délíce a été conçue pour l'exposition et la vente de gâteaux, desserts, gateaux à la crème glacée et glaces. Proposées dans les modules à 1 ou 4 vitres, les vitrines offrent plusieurs solutions d'aménagement intérieur: 5 grilles chromées, 5 cristaux rectangulaires ou structure pivotante à 6 étagères circulaires en cristal. La structure externe des vitrines est en bois massif proposé en série dans différentes couleurs: noyer foncé, chêne clair, blanc, bois brut, noir, rouge d'Espagne, bleu. Toutes les autres couleurs RAL sont disponibles sur demande. La réfrigération, produite par l'utilisation du gaz R404a sans CFC, est:

- statique pour les modèles avec température de service de +2 à +10 °C,
- ventilée pour les modèles avec température de +5 à -20 °C.

Le thermomètre - thermostat électronique permet une haute précision durant la phase de programmation et de lecture de la température dans la chambre. Le dégivrage est automatique.

## Vitrinas Délíce

La línea de vitrinas refrigeradas Délíce ha sido realizada para la exposición y venta de tortas, postres, postres helados y helados. Disponibles en los módulos de 1 o 4 vidrios, estas vitrinas ofrecen varias soluciones de composición interna: 5 rejillas cromadas, 5 vidrios rectangulares o estructura giratoria con 6 estantes circulares de vidrio. La estructura externa de las vitrinas es de madera maciza disponible de serie en los siguientes colores: nogal oscuro, roble claro, blanco, madera basta, negro, rojo de España, azul. A solicitud del cliente, podrá suministrarse cualquier otro color RAL. La refrigeración, realizada por medio de gas ecológico R404a, es:

- estática para los modelos cuya temperatura de ejercicio varía entre +2 y +10 °C,
- ventilada para los modelos destinados a una temperatura que oscila entre +5 y -20 °C.

El termómetro - termostato electrónico permite alcanzar un nivel muy elevado de precisión tanto en la etapa de selección como en la de lectura de la temperatura dentro de la cámara. La descongelación se lleva a cabo de forma automática.



# ANGELO PO

ANGELO PO Grandi Cucine

41012 Carpi (MO) - Italy - S/S Romana Sud, 90/F

Tel. +39 059 639411 - fax +39 059 642499

http: www.angelopo.it - e-mail. anegelo@angelopo.it

Cod. 7900026-1

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio. In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice. Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern. Les produits présentés dans ce catalogue sont passibles, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service. Los productos presentados en este catálogo, estan sujetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones técnicas, que, sin perjudicar las características básicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.