



Delice

Il drop-in come lo vorresti tu
Drop-in the way you want it





è Delice.



**Metti in mostra
il tuo talento**

**La perfezione
è nei dettagli**
*Perfection is
in the details*

Benvenuti in Delice *Welcome to Delice world*

Lasciati sorprendere.

Delice è la vetrina drop-in che esalta l'unicità delle tue creazioni e del tuo stile. Grazie alle molteplici possibilità di personalizzazione, funzionali ed estetiche, potrai conservare e presentare al meglio i tuoi prodotti in base alle loro caratteristiche e alla tua creatività.

Let yourself be surprised.

***Delice** is the drop-in display case that enhances the uniqueness of your creations and your style. Thanks to multiple possibilities of customization, functional and aesthetic, you will be able to preserve and present your products in the best possible way, based on their characteristics and your creativity.*

Promote your talent

Assicura alle tue creazioni la visibilità che meritano: oltre alla trasparenza purissima dei vetri extra-chiari, con Delice puoi dire addio alla condensa grazie all'apposito kit. Affinché i tuoi prodotti siano sempre i veri protagonisti, Delice nella versione con vetri pirolitici riscaldati evita la formazione di condensa anche in condizioni particolarmente critiche per calore e umidità.

Give your creations the visibility they deserve: in addition to the pure transparency of the extra-clear glass, with Delice you can say goodbye to condensation thanks to the special kit. To ensure that your products are always the real protagonists, Delice in the version with heated pyrolytic glass prevents the formation of condensation even in particularly critical conditions for heat and humidity.

Ogni elemento di Delice è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura dei particolari.

- Ripetitore di temperatura minimale e perfettamente integrato.
- Taglio a 45° del profilo di ripresa dell'aria.
- Sistema di chiusura posteriore in plexiglass a 90° con finecorsa dello scorrevole ammortizzato.
- Incasso della vasca a filo del piano di lavoro.

Each element of Delice is designed to give you a superior level of finishes, as well as maximum attention to details.

- Minimal, perfectly integrated temperature repeater.
- 45° cut of the air intake profile.
- 90° plexiglass rear closure system with cushioned sliding limit.
- Built-in tank flush with the worktop.

Come appena fatti! Freshly made!

Lo speciale evaporatore del sistema refrigerante e la ventilazione regolabile a 3 velocità permettono di conservare perfettamente il gusto, l'appeal e le proprietà degli alimenti. Il piano espositivo posizionabile in 3 differenti altezze consente di personalizzare l'esposizione in base alle caratteristiche dei prodotti, con la libertà di utilizzare anche i pratici vassoi 600x400 mm.

The special evaporator of the refrigerating system and the 3-speed adjustable ventilation allow you to perfectly preserve the taste, the appeal and the properties of food. The display surface can be positioned in 3 different heights in order to customize the display according to the characteristics of the products, with the freedom to also use the practical 600x400 mm / 23,62"x15,74" commercial trays.

3 Le velocità della ventilazione.
Le altezze regolabili del piano espositivo.
*The speeds of ventilation.
The adjustable heights of the display surface.*

10% Il risparmio energetico annuo grazie alle innovative ventole a basso consumo*.
Annual energy savings thanks to the innovative low consumption fans.*

*Percentuale da 8.5% a 10.5% (in base ai moduli) calcolata su un'attività annuale in classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.)
*Percentage from 8.5% to 10.5% (based on the modules) calculated on an annual activity in climate class 4 (30°C - 55% R.U. / +86°F - 55% R.U.)



Vetri pirolitici e riscaldati
Pyrolytic and heated glass



Servizi per tutti i gusti Delice is ideal for

Pralineria
Chocolate

Gelato
Gelato

Pasticceria
o Snack freddo/caldo
Pastry or cold/hot Snack

Pasticceria
o Snack freddo
Pastry or cold Snack

Snack caldo secco
Dry hot Snack



A ciascuno la sua Delice! Make up your Delice!

Scegli tra le tantissime possibilità di personalizzazione.

○ Banco: pannellato o non-pannellato, con o senza cella di riserva; oppure vasca: con incasso a filo o con cornice h 10 mm.

○ Tipologia vetri:
h 1200 vetri float;
h 1151 vetri extra-chiari;
h 1151 vetri pirolitici e riscaldati.

○ Castello vetri: chiuso con luce LED o aperto.

○ Finiture del piano espositivo:
acciaio inox; bianco opaco;
nero opaco.

Choose among endless possibilities of customization.

Counter: with or without decorative panels, with or without refrigerated storage; or built-in tank flush or with frame h 10 mm/0,39".

Type of glass:
h 1200/47,24" float glass;
h 1151/45,31" extra-clear glass;
h 1151/45,31" pyrolytic and heated glass.

Glass frame: closed with LED lighting or open.

Display top finishings: stainless steel; matt white; matt black.

CAMUTI

soluzioni per ristorazione

> TIPOLOGIE INCASSO / BUILT-IN TYPES



Incasso a filo
Flush installation



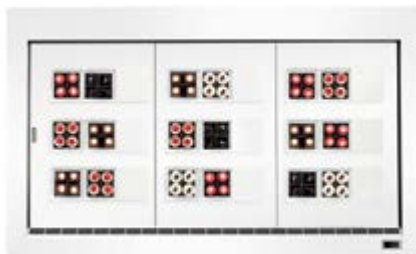
Incasso con cornice h 10 mm
Installation with h 10 mm/0,39" frame

[Scopri di più](#)
[Find out more](#)

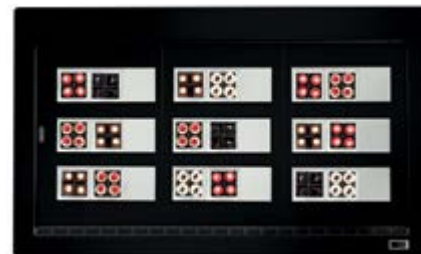
> FINITURE TOP / TOP FINISHES



Acciaio inox Scotch-Brite
Scotch-Brite stainless steel



Bianco opaco RAL 9010
(non disponibile per il servizio Gelato)
Matt white RAL 9010
(not available for Gelato service)



Nero opaco RAL 9005
(non disponibile per i servizi Gelato, Pasticceria o Snack freddo/caldo, Snack caldo secco)
Matt black RAL 9005
(not available for Gelato, Pastry or cold/hot Snack, dry hot Snack services)

> CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS 4

Servizi freddi*	+30°C - 55% U.R.
Gelato	+35°C - 60% U.R.
*Versione chiusa con scorrevoli	
Cold services*	+86°F - 55% R.U.
Gelato	+95°F - 60% R.U.
*Closed version with sliding doors	

> SERVIZI / SERVICES

Pasticceria o Snack freddo	+4°C; +8°C
Pasticceria o Snack freddo/caldo	+4°C; +8°C/+80°C
Snack caldo secco	+80°C
Pralineria	+14°C; +16°C/+4°C; +8°C
Gelato	-2°C; -18°C
Pastry or cold Snack	+39.2°F; +46.4°F
Pastry or cold/hot Snack	+39.2°F; +46.4°F/+176°F
Dry hot Snack	+176°F
Chocolate	+57.2°F; +60.8°F/+39.2°F; +46.4°F
Gelato	+28.4°F; -0.4°F

> CLASSE ENERGETICA / ENERGY LABEL

Clicca [qui](#)
Click [here](#)

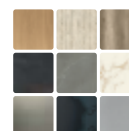
> MISURE / SIZE

mm	inches
H 1151/1200	H 45.32"/47.24"
L 920/1320/1720/2120/2520	L 36.22"/51.97"/67.72"/83.46"/99.21"
Gelato: 1000/1500/2000	Gelato: 39.37"/59.05"/ 78.74"
Angoli terminali: sx/dx	End corners: LH/RH
P 815	D 32.09"

> FINITURE / FINISHING



Laccato a campione
Lacquered according to sample



Collezione finiture Iffi
Iffi finishes collection



Design Center

Camuti – Soluzioni per ristorazione

Via Messina, 707
95126 – Catania
Ph. 095 7122952
Mob. 333 5361731
info@camuti.it

www.camuti.it - www.ifi.it

Iffi America Corporation
3325 NW 70th Ave
Miami FL 33122 – USA
+1 (305) 777-7261
info@ifiamerica.com
www.ifiamerica.com



Disegnata, progettata e prodotta in Italia
Designed, engineered and manufactured in Italy



ADIMEMBER

