



# Delice 706/707

## Wärmende Schönheit

geschmackvoll präsentieren

energiesparend wärmen

Beste Produktqualität | perfekte Präsentation

**RAGUS**<sup>®</sup>

**Ausstattung:** Edelstahl-Tassen (alle handelsüblichen 2/3 und 1/1 Gastronorm-Behälter verwendbar), perforierte Einsätze, Rundumverglasung, perfekte Ausleuchtung mit Halogenlicht, zeitsparende und komfortable Türöffnungsmechanismen. Elektronische Steuerung, komfortable Temperaturwahl über Folientastatur, ständige Displayanzeige, Hauptschalter, gefertigt aus Edelstahl 1.4301

**Information:** Alle Tassen und Gestänge sowie die Heizkörperabdeckung sind spülmaschinengeeignet.



Delice 706  
Art.Nr. 706

Delice 707  
Art.Nr. 707

Aussenmaße (BxTxH)	872 x 668 x 597 mm	1287 x 668 x 597 mm
Gerätetiefe inkl. Griff	693 mm	693 mm
Türfunktion	2   Schiebetüren	3   Schiebetüren
Tasse oben (BxT)	2   325 x 354 mm	3   325 x 354 mm
Tasse unten (BxT)	2   325 x 530 mm	3   325 x 530 mm
integriertes Schneidbrett	1   700 x 315 mm   herausziehbar	2   520 x 315 mm   herausziehbar
Temperaturbereich	30 - 110°C	30 - 110°C
Anschlusswert kW   V	2,0   230	3,0   230
Absicherung [A]	12	16
Fassungsraum	2 x 2/3 + 2 x 1/1 GN*	3 x 2/3 + 3 x 1/1 GN*
Gewicht	ca. 65 kg	ca. 88 kg

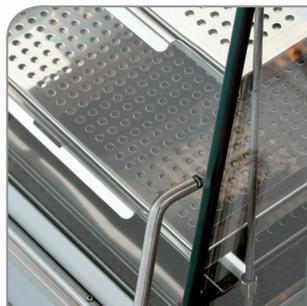
\*GN Gastronorm

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

# Delice 706/707



Herausziehbares Schneidbrett mit Saftrille, herausnehmbar für leichte Reinigung.



Edelstahltrassen mit gelochten Einsätzen - Speisen liegen nicht im Saft. Zugabe von Wasser für dosierte Befeuchtung möglich.



Herausnehmbares Trassengestänge für einfache Reinigung.



707: dreiteilige Schiebetüre mit Stoppmechanismus. Zwei Personen können zeitgleich entnehmen.



Perfekte Ausleuchtung mit Halogenlicht.



Einsicht von allen Seiten.



## RAGUS® Delice 706/707

Die Produktserie **RAGUS® Delice** kombiniert modernste Funktionalitäten mit außergewöhnlichem Produktdesign. Das zahlt sich aus. Denn Ihre Kunden kaufen, was ihnen gefällt!

Die formschönen, gebogenen Frontscheiben machen die **RAGUS® Delice** 706 und 707 zu wahren Hinguckern! Die rundum einsehbaren Modelle bieten Ihren Speisen eine perfekte Verkaufsfläche, praktische Details optimieren Ihre Arbeitsprozesse.

### Effektiv voll präsentieren

Die **RAGUS® Delice** 706 und 707 arbeiten mit ruhiger Hitze ohne Gebläse. Die spaltenlose Konstruktion aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) schafft einen abgeschlossenen „Klimaraum“, der weniger oft nachgeheizt werden muss. Damit wird ein Austrocknen der Speisen weitgehendst verhindert, Ihre Produkte bleiben länger ansehnlich und verkaufen sich besser. Die Feuchtigkeit im Innenraum lässt sich individuell durch Wasser in den Tassen regulieren.

Das integrierte Halogen-Beleuchtungssystem rückt alle Produkte effektiv ins Rampenlicht. Das wirkt appetitanregend und kurbelt den Verkauf zusätzlich an.

### Praktisch in jeder Hinsicht

Im hektischen Arbeitsalltag macht sich der hohe Bedienkomfort besonders bezahlt: Für die schnelle Entnahme von Speisen sind die **RAGUS® Delice** 706 und 707 mit einem mehrteiligen Schiebemechanismus ausgestattet, der von rechts oder links geöffnet werden kann.

Das größere Modell – die **RAGUS® Delice** 707 – kann zeitgleich von zwei Personen bedient werden. Dabei muss die Vitrine nicht vollständig geöffnet werden.

Unterhalb des Gerätes angebrachte, ausziehbare Schneidbretter mit Saftrille ermöglichen ein einfaches Portionieren der Ware und ersetzen bzw. sparen zusätzliche Arbeitsfläche. Herausnehmbare Tassengestände und Schiebetüren, sowie steckbare Heizkörper ermöglichen eine problemlose Reinigung. So macht Arbeiten Spaß!

## Vorteile für Ihren Erfolg

100%  
Österreichische  
Wertschöpfung

Beste Qualität, innovative Technik

Außergewöhnliches Design für eine neue Form der Produktpräsentationen

Theke ohne Umluftgebläse für ausgezeichnete Speisenqualität

Raffinierte Details mit viel Praxisnutzen

### RAGUS. Innovation aus Österreich.

Das Traditionsunternehmen RAGUS ist österreichischer Marktführer für Gastronomie- und Thermogeräte. Am Unternehmenssitz in St. Andrä-Wördern werden hochwertige Produkte und Serien sowie individuelle Lösungen nach modernsten Qualitätsstandards entwickelt und gefertigt

Ihr RAGUS Fachhändler