



Delice 704/705



RAGUS® Delice 704/705

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

Mit den rundum verglasten und beleuchteten Warmhaltegeräten RAGUS® Delice 704 und 705 bieten wir Ihren Speisen eine ideale Präsentationsfläche und Sie profitieren von zufriedenen Kunden und steigenden Verkaufserfolgen.

Geschmackvoll präsentieren, mehr verkaufen

Für maximale Qualität und höchsten Genuss arbeiten die Modelle RAGUS® Delice 704 und 705 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 Geräteinneren lässt sich durch Wasser in den Tassen individuell regulieren. Die kompakten Modelle bieten große Kapazität bei kleiner

Grundfläche, die stabile Bauweise schafft zusätzlichen Stauraum: So können z.B. Teller auf dem Gerät platziert werden.

Einfach praktisch

Die RAGUS® Delice 704 und 705 überraschen mit tollen Details: Herausnehmbare Tassengestänge und Schiebetüren, sowie steckbare Heizkörper ermöglichen eine einfache Reinigung. Die Gerätereinigung kann mit eingeschaltetem Licht erfolgen, ohne dass die Heizkörper heiß werden.

Wendbare Gestängeleitern erlauben variable Tassenabstände, in den unteren Tassen integrierte Schneidbretter bieten ausreichend Platz zum Portionieren der Waren. Die Türen der RAGUS® Delice 705 können über einen zweiteiligen Schiebemechanismus wahlweise von links oder von rechts geöffnet werden.

Durch eine integrierte elektronische Temperaturmessung ist das Gerät automatisch vor Überhitzung geschützt. Die neue Bedienblende mit Membrantastatur ist besonders benutzerfreundlich und lässt sich bei Beschädigung separat entfernen und austauschen.

Vorteile für Ihren Erfolg



- Bewährte Qualität, modernstes Design
- Theke ohne Umluftgebläse für hervorragende Speisenqualität
- Außergewöhnliches Design für eine neue Form der Produktpräsentation
- Neue praktische Funktionen für maximalen Bedienkomfort



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



Hier geht es ganz einfach zur Delice Serie



Die neue Delice

Delice 704/705

Wärmende Schönheit

geschmackvoll präsentieren
ansprechend verkaufen



Perfekte Ausleuchtung durch Halogenlicht.



Übersichtliche und pflegeleichte Folientastatur und Display.



Gustav Raming & Sohn GmbH | Gastronomie- und Thermogeräte | www.ragus.at
A-3423 St. Andrä-Wördern, Eduard-Klinger-Str. 21 | Tel. +43/2242/33 990 | Fax +43/2242/33 993 | E-Mail: office@ragus.at

innovativ aus leidenschaft | qualitätsbewusst aus tradition



Ausstattung: Edelstahl-Tassen (alle handelsüblichen 1/2 Gastronorm(GN)-Behälter verwendbar), perforierte Einsätze – unten mit Schneidbrettern, alle Seitenteile verglast, perfekte Ausleuchtung mit Halogenlicht.

Ausführung: Alle Tassen und Gestänge sowie die Heizkörperabdeckung sind spülmaschineneignet. Zeitsparende und komfortable Türöffnungsmechanismen, wendbare Gestängeleitern, elektronische Steuerung, komfortable Temperaturwahl über Folientastatur, ständige Displayanzeige.
Gefertigt aus Edelstahl 1.4301

Verkaufsförderung durch noch bessere Produktpäsentation!

Die neue
Delice 704 | 705
und 704 X | 705 X

705 B

Um für den jeweiligen Aufstellungsort die optimalsten Voraussetzungen zu schaffen, haben wir die Modelle **Delice 704** und **705** jetzt um praktische Funktionen erweitert. Eine neue Bedienblende, zusätzliche Lampen, eine höhere Lichtstärke und Elektronik zum Dimmen des Lichtes. Für den flexiblen Einsatz sind beide Modelle mit unterschiedlichen Lampenpositionen lieferbar.
Das Modell **Delice 705B** ermöglicht durch beidseitige Schiebetüren das Befüllen des Gerätes hinter der Theke und Entnahme durch den Gast vor der Theke.



Delice 704
Art.Nr. 704, 704X**

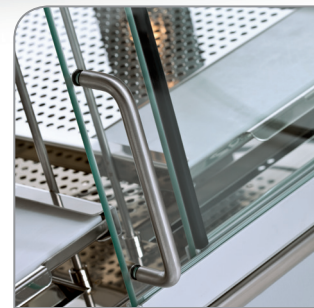


Delice 705
Art.Nr. 705, 705X**, 705B***

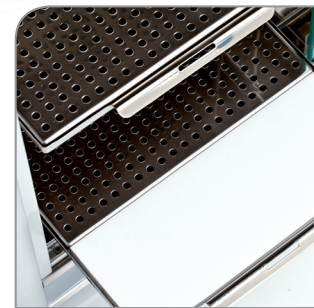
Aussenmaße (BxTxH)	425 x 467 x 550 mm	752 x 467 x 550 mm
Gerätetiefe inkl. Griff	498 mm	498 mm
Türfunktion	1 Schwenktüre	2 Schiebetüren
Tasse oben (BxT)	1 265 x 375 mm	2 265 x 375 mm
Tasse unten (BxT)	1 265 x 375 mm	2 265 x 375 mm
Schneidbrett in unterer Tasse	1 257 x 100 mm	2 257 x 100 mm
Temperaturbereich	30 - 110°C	30 - 110°C
Anschlusswert kW V	0,8 230	1,6 230
Absicherung [A]	12	12
Fassungsraum	2 x 1/2 GN*	4 x 1/2 GN*
Gewicht	ca. 29 kg	ca. 44 kg

*GN Gastronorm **Licht bedienenseitig ***beidseitige Schiebetüren

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten



Die beiden Schiebetüren beim Modell RAGUS Delice 705 ermöglichen ein einfaches Öffnen von links oder rechts.



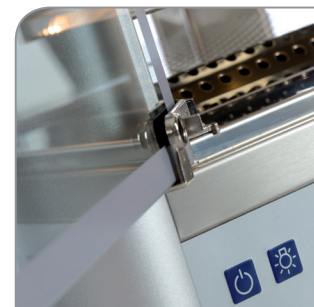
Zeitsparendes Service: Durch die integrierten Schneidbretter kann die Ware beim Portionieren im Gerät bleiben.



Perfekte Ausleuchtung durch Halogenlicht.



Stabile Bauweise.



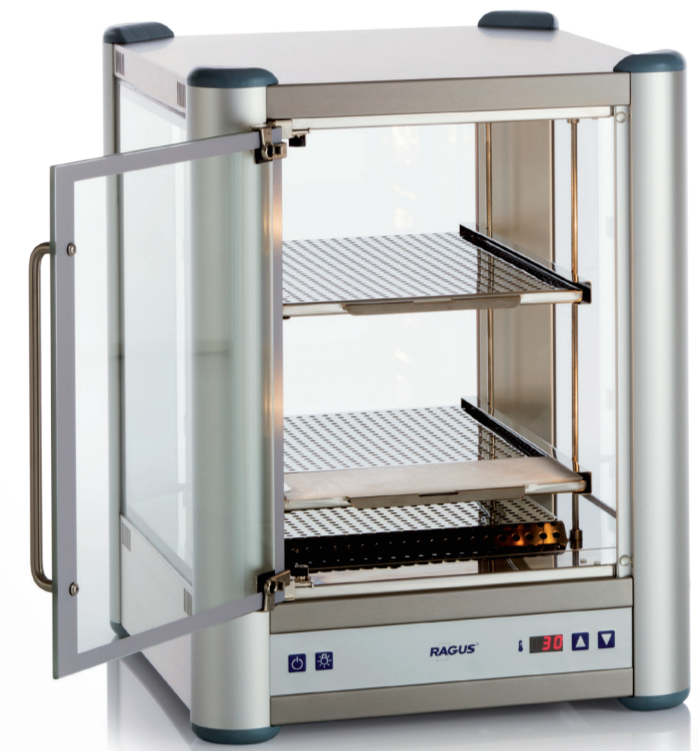
Die Schwenktüre beim Modell RAGUS Delice 704 öffnet 170°, umschlagbar.



Übersichtliche und pflegeleichte Folientastatur und Display.

Delice 704/705

Alles Neue!
auf einen Blick



Alle neuen Funktionen auf einen Blick!

- Neue Bedienblende mit Membrantastatur. Blende im Falle einer Beschädigung separat austauschbar.
- 14 W (statt bisher 5 W)
- 4 Lampen bei Modell DELICE 704 (statt bisher 2 Stück)
- 6 Lampen bei Modell DELICE 705 (statt bisher 4 Stück)
- Unterschiedliche Lampenpositionen:
Licht kundenseitig (Standardausführung)
Licht bedienenseitig (x-Ausführung)
- Neue Funktion „CLN“ (wird am Display angezeigt) – ermöglicht Reinigung mit Licht, ohne dass die Heizkörper heiß werden
- integrierte elektronische Temperaturmessung – minimiert die Lichtleistung bei zu warmer Umgebungstemperatur automatisch zur Verlängerung der Lebensdauer der Steuerelemente.



Neue Lichtstärke von 14 W



Neue Funktion „CLN“

