



Lada grzewcza, szyba czołowa prosta otwierana RAPA L-X/DHBM/135/120

Producent: RAPA

Nr referencyjny: L-X/DHBM/135/120

Cechy produktu

Długość (mm): 1345

Głębokość (mm): 1200

Wysokość (mm): 1210

Zakres temperatury (°C): +30°C ÷ +90°C

Moc (W): 2420

Napięcie (V): 230V / 50Hz

Długość ekspozycji (mm): 1150

Głębokość ekspozycji (mm): 880

Lada grzewcza z szybą czołową prostą, pionową, otwieraną do góry. Dostępne w wersji z półką frontową, odbojnikami nierdzewnymi lub w minimalistycznej formie bez dodatków. Lada w stylistyce inoXframe z nierdzewnym blatem, bokami z tworzywa oraz izolacją poliuretanową.

Swobodnie zagospodarujesz przestrzeń, bo lada chłodnicze możesz łączyć w ciągi i zestawiać z pozostałymi urządzeniami z linii SiX, by zyskać dodatkowe miejsce do ekspozycji lub pracy.

Możesz w prosty sposób aranżować wnętrze lada przesuając prowadnice i układając pojemniki różnej wielkości w różnych konfiguracjach. W standardzie urządzenie jest wyposażone w 3 szt. prowadnic. Maksymalnie możesz umieścić w ekspozycji 6 prowadnic, które zamówisz z oferty akcesoriów. Lada grzewcze z linii SiX gwarantują doskonałą ekspozycję towarów na powierzchni o głębokości 88 cm.

Wnętrze w całości wykonane ze stali nierdzewnej z elementów łatwych w demontażu gwarantuje wysoką wytrzymałość i zapewnia wygodę w czyszczeniu urządzenia.

Lada grzewcza RAPA model X wyróżnia się systemem otwierania szyb na siłownikach typu lift-up. Konstrukcja opiera się na anodowanych profilach aluminiowych w kolorze głębokiej czerni. Zainstalowane w systemie siłowniki zostały dobrane indywidualnie do wymiaru urządzenia, aby zapewnić najwyższy komfort otwierania szyb czołowych oraz eksploatacji lada grzewczej

Lady grzewcze z linii SiX zostały zaprojektowane tak, aby umożliwić łatwą wymianę paneli frontowych. Dzięki temu możemy dostosować wygląd urządzenia do każdej aranżacji sklepowej i oferowanego w ladzie asortymentu. W każdym momencie możemy sami, bez pomocy serwisu, wymienić fronty wykonane z płyty meblowej na stal malowaną i odwrotnie..

Szeroki daszek umożliwia ustawienie na nim produktów, które nie wymagają podgrzewania, np. pojemników z dodatkami itp.

Wyposażenie standardowe:

Układ grzewczy

- 2 lata gwarancji bez dodatkowych opłat, z możliwością przedłużenia nawet do 5 lat

-
- Grzałki
 - Statyczny
 - Analogowy regulator temperatury

Korpus

- Boki z tworzywa ABS w stylistyce inoXframe
- Korpus izolowany ekologiczną pianką poliuretanową i wełną mineralną
- Korpus malowany na kolor RAL 9005 Czarny głęboki półmat
- Możliwość łączenia lad w ciągi grzewcze
- Nogi regulowane
- Panele frontowe ze stali malowanej proszkowo lub z płyty meblowej
- Podwójne gniazdo elektryczne od strony obsługi z lewej strony urządzenia
- Wykonanie frontu w 2 wersjach: z odbojnikami ze stali nierdzewnej "szlif" lub bez odbojników

Blat

- Blat ze stali nierdzewnej „szlif” - szerokość 30 cm

Ekspozycja

- Daszek wewnętrzny z malowanej stali nierdzewnej
- Daszek zewnętrzny, szklany
- Oświetlenie LED dopasowane do produktów
- System otwierania szyb na siłownikach typu lift-up
- Szyba czołowa prosta, pionowa otwierana do góry
- Prowadnice do pojemników GN - 3 szt.
- Stelaż ekspozycji przygotowany pod pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 2/3, 2/4 o maksymalnej wysokości 100 mm
- Wszystkie szyby hartowane
- Zasłony nocne

Przechowalnik

- Nieogrzewana przestrzeń magazynowa pod komorą grzewczą

Wyposażenie dodatkowo płatne:

Korpus

-
- Komplet 4 kół ze stopą regulowaną
 - Zamówienie i montaż dodatkowego podwójnego gniazda elektrycznego
 - Zamówienie ludy bez podwójnego gniazda elektrycznego
 - Zmiana miejsca montażu podwójnego gniazda elektrycznego - prawa strona urządzenia

Blat

- Stal nierdzewna "płótno"
- Granit

Aksesoria

- Deska do krojenia
- Nakładka pod kasę lub wagę ze stali nierdzewnej „szlif”
- Zaslona nocna z tworzywa sztucznego PMMA
- Prowadnica do pojemników GN - szt.