RAPA

PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

Witryny cukiernicze

Linie A / B / EXCELLENTE C

rapa.pl

RAPA sp. j. • ul. Ceramiczna 9, 20-149 Lublin
+48 81 742 53 10-14 • rapa@rapa.lublin.pl

Z nami słodkie chwile trwają dłużej!

Witryny cukiernicze to niezbędne wyposażenie każdej cukierni, ale znajdą też zastosowanie w innych miejscach, jak sklep spożywczy, kawiarnia, restauracja, czy stacja benzynowa. Największą zaletą witryn jest z pewnością ich elegancka i obszerna przestrzeń ekspozycyjna, która pozwala atrakcyjnie zaprezentować umieszczony wewnątrz asortyment, a klientom umożliwia obejrzenie go dokładnie z każdej strony.

Przyciągnij wzrok

Dzięki **oświetleniu LED** zaprojektujesz doskonałą ekspozycję produktów cukierniczych.

Zyskasz dodatkową przestrzeń, bo na **daszku witryny** możesz postawić produkty, które nie wymagają chłodzenia.

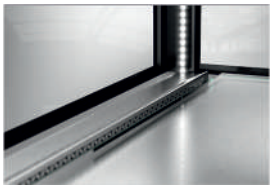
Zaprojektowana, by zachować smak

We wszystkich witrynach chłodniczych zastosowaliśmy **ekologiczny czynnik chłodniczy R-290**, z którym zadbasz o środowisko.

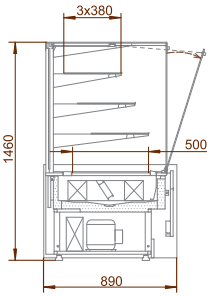
Dzięki zamontowanej **uchylnej szybie** w A, B i C , C L łatwo utrzymasz czystość i zyskasz swobodny dostęp do produktów.

W modelach A, B i C , C L wbudowaliśmy **system do automatycznego odparowania skroplin**, którego nie musisz opróżniać.

Zachowasz świeżość wyrobów cukierniczych, bo zastosowaliśmy w modelach A, B i C , C L **chłodzenie dynamiczne i kurtyny powietrzne**, które zabezpieczą słodkości przy każdym otwieraniu szyb.



C-A

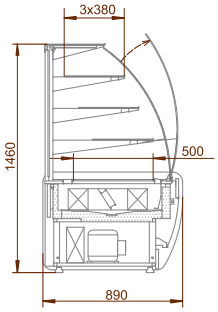


Parametry (cm)
długość **102 / 139**,
głębokość **89**, wysokość **146**
wym. ekspozycji - półka
38x93 - 3 szt. / 38x130 - 3 szt.
ekspozycja dolna
50x93 / 50x130
rozstaw półek
1x17; 2x19; 1x25
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Więcej informacji:

C-B



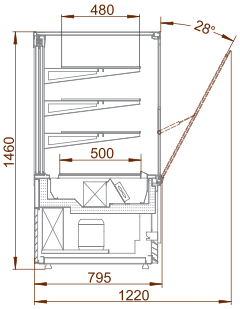
Parametry (cm)
długość **102 / 139**,
głębokość **89**, wysokość **146**
wym. ekspozycji - półka
38x93 - 3 szt. / 38x130 - 3 szt.
ekspozycja dolna
50x93 / 50x130
rozstaw półek
1x17; 2x19; 1x25
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Więcej informacji:

Line EXCELLENTE

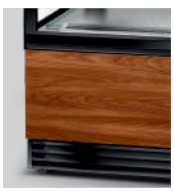
C-C



Parametry (cm)
długość **100 / 137**,
głębokość **79,5**, wysokość **146**
wym. ekspozycji - półka
48x91,5 - 3 szt. / 48x128,5 - 3 szt.
ekspozycja dolna
50x93 / 50x130
rozstaw półek regulacja co 5 cm
1x26; 2x20; 1x16
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Więcej informacji:



Dopasujesz witryny do swojego wnętrza, bo wykończenie wybierzesz **z szerokiej palety kolorów i dekorów**.

Przyciągniesz uwagę klienta **dużym podświetlanym plafonem**, który możesz dodatkowo oznakować np. swoim logo.

Dzięki **elektronicznemu regulatorowi temperatury z wyświetlaczem** z łatwością ustawisz najlepsze warunki.

W ofercie RAPA znajdują się zarówno witryny cukiernicze chłodnicze jak neutralne oraz dopasowane do nich meble uzupełniające, tak by bez problemu można było skompletować zestaw dla różnego typu produktów. A jeśli potrzebujesz naprawdę obszernej ekspozycji chłodniczej, możesz zamówić urządzenia z linii Excellente przygotowane do połączenia w ciąg chłodniczy.

Gwarancja

2 lata gwarancji
- po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl

W trosce o Twój czas

Dzięki domówieniu **kół obrotowych** bez trudu postawisz witrynę w dowolnym miejscu, a dzięki **stopie regulowanej** urządzenie będzie stało stabilnie.

Zapewnisz poczucie bezpieczeństwa, bo wszystkie **szyby, blat i półki szklane są wykonane ze szkła hartowanego**.

Z myślą o łatwym urządzeniu

Zapewnisz optymalne warunki przechowywania produktów oraz zadbasz o ich świeżość i smak, **bo w witrynach zastosowaliśmy drzwi z szyb zespolonych, niskoemisyjnych**.
W linii Excellente masz do wyboru drzwi do wyboru rozsuwane lub skrzydłowe. Natomiast w liniach A i B drzwi wyłącznie rozsuwane.

Łatwa obsługa

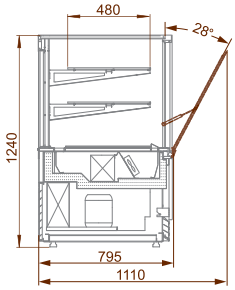
Witrynę C LN z łatwością utrzymasz w czystości, bo dzięki **unoszonej szybie frontowej** masz dostęp do każdego zakamarka.

Drzwi rozsuwane

Drzwi skrzydłowe

Line EXCELLENTE

C-C L



Parametry (cm)
długość **100 / 137**,
głębokość **79,5**, wysokość **124**
wym. ekspozycji - półka
48x91,5 - 2 szt. / 48x128,5 - 2 szt.
ekspozycja dolna
50x93 / 50x130
rozstaw półek — regulacja co 5 cm
1x26; 1x20; 1x14
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

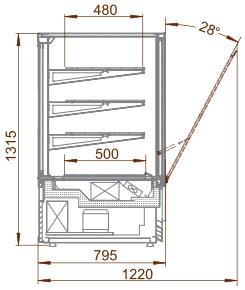
Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Więcej informacji:

Line EXCELLENTE

C-C SL

INVERTER (S i SR)



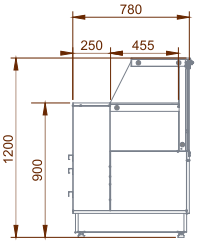
Parametry (cm)
długość **100**
głębokość **79,5**, wysokość **131,5**
wym. ekspozycji - półka
48x91,5 - 3 szt.
ekspozycja dolna
50x93
rozstaw półek — regulacja co 5 cm
1x26; 2x20; 1x16
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Więcej informacji:

Line EXCELLENTE

C-C LN



Parametry (cm)
długość **100**
głębokość **78**, wysokość **120**
wymiary ekspozycji:
półka szklana
97,6 x 45,5
ekspozycja dolna
95,8 x 75,2
rozstaw półek
31,4 (od dna ekspozycji do półki ekspozycji)
29,2 (od półki ekspozycji do szklanego daszka witryny)
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz

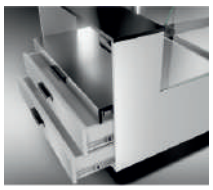
Witryna dostępna wyłącznie w wersji neutralnej

Więcej informacji:

Dostęp do skraplacza nie wymaga narzędzi, dlatego bez wysiłku utrzymasz go w czystości, a Twoja witryna będzie Ci służyć dłużej.

INV

Największych zaletą witryny Excellente C-C SL jest jej **wysoka energooszczędność**. Zawdzięcza ją zastosowaniu **sprężarki inwerterowej**.



Wysuwane dno ekspozycji zaprojektowaliśmy z myślą o obsłudze klienta. Witryna C LN jest doskonała dla wyrobów niewymagających chłodzenia.

RAPA

PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

Meble dla branży cukierniczej

Do zestawu witryn cukierniczych bez problemu dopasujesz uzupełniające meble neutralne RAPA – lady kasowe i regały piekarnicze.

Lady kasowe

Regały piekarnicze i sklepowe

Lady kasowe

LK-CA

LK-CB

LK-CA / LK-CB

Parametry (cm)
długość **90**
głębokość **89**
wysokość **96**

LK-CC

LK-CC

Parametry (cm)
długość **90**
głębokość 78
wysokość **90**

Regały piekarnicze i sklepowe

RP-A

RP-B

RP-A
RP-B

Parametry (cm)
szerokość
od **64** do **208**
głębokość **80 / 100**
wysokość **203**

RP-A1

RP-B1

RP-A1
RP-B1

Parametry (cm)
szerokość
od **64** do **208**
głębokość **80 / 100**
wysokość **198**

RP-C

RP-C

Parametry (cm)
szerokość **150**
głębokość **50**
wysokość **200**

Foto: Confectionery and bakery „Bagietka", Poland - urządzenia z linii Excellente C i regał sklepowy RP-C

Więcej realizacji na rapa.pl

Konfiguruj wybrane urządzenia

Firma „RAPA" zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w charakterystykach i wyglądzie wyprodukowanych urządzeń. Informacje podane w niniejszym folderze nie są zobowiązujące i nie stanowią oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego.