

RONDO® FL

La cuve ventilée sur mesures

1

Comptoirs plats



Mode de construction

En général presque toutes les formes géométriques sont réalisables avec la cuve RONDO. Des présentoirs parallèles coupés à un certain angle serait donc envisageable.

Pour le choix des mesures, il faudra cependant prendre en compte les points suivants :

1. Largeur minimum de la cuve de 700 mm.
2. Longueur de cuve côté-client au maximum 2 fois plus grande que du côté-service.
3. Rayon intérieur côté-service d'un minimum de 700 mm.

Art.-No.
2540

Description

Cuve ventilée pour réfrigérer gâteaux, pâtisseries et snacks jusqu'à une hauteur de 6 cm.

Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Température de la marchandise 6°C à 12°C pour une température ambiante de 25°C et une humidité relative de 60 %.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution

Forme de la cuve selon vos croquis. Cuve intérieure en inox, avec bonde d'écoulement 1 1/4". Isolation sans CFC avec pare-vapeur extérieur en feuille d'aluminium. Exposition en inox poli et suivant sa taille avec plus ou moins de séparations.

Vous pouvez enlever l'exposition en inox et relever l'évaporateur et les ventilateurs afin de faciliter le nettoyage du fond de cuve.

Montage facile grâce aux rebords d'accrochages.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend:

- détendeur pour R134a/R513A

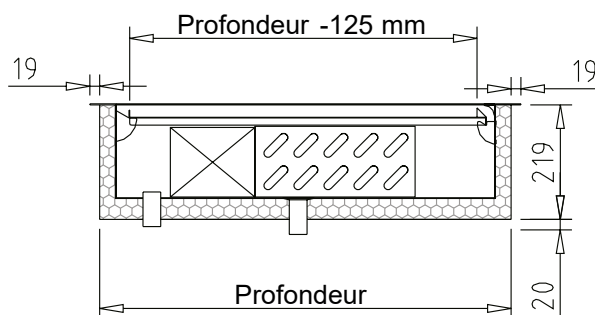
Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est prémonté et se connecte à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques. La commande TMP 620 se relie au groupe et à la cuve par des connecteurs.

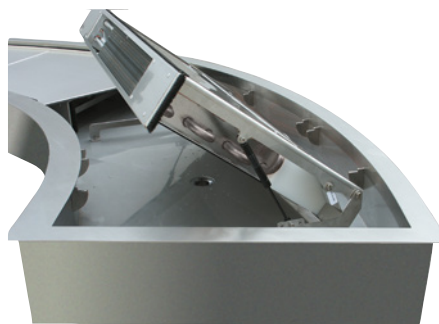
Deux vitesses de ventilation pour différents aliments. Une sortie supplémentaire peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

Une zone bien ventilée sous la cuve de refroidissement doit être prévue dans la construction du comptoir.

Forme extérieure selon vos souhaits !



Nota : il faut prévoir un espace d'env. 20 mm sous la cuve.



Nettoyage simple du fond de cuve !

Après avoir enlevé l'exposition, l'évaporateur se relève et reste maintenu en l'air. Nettoyage facile du fond de cuve en inox.

RONDO® – NOIR

Les présentoirs et les grilles de soufflage des refroidissements installés sous des surfaces en granit peuvent être aussi peintes en noir.

Les surfaces nues en inox engendrent une atmosphère de vente technique et froide.

Un présentoir peint en noir favorise une atmosphère de vente agréable et augmente considérablement l'effet du produit.

Pour un revêtement noir, merci de demander le prix séparément.

Autres couleurs disponibles sur demande.