

RONDO[®] HL – NOIR

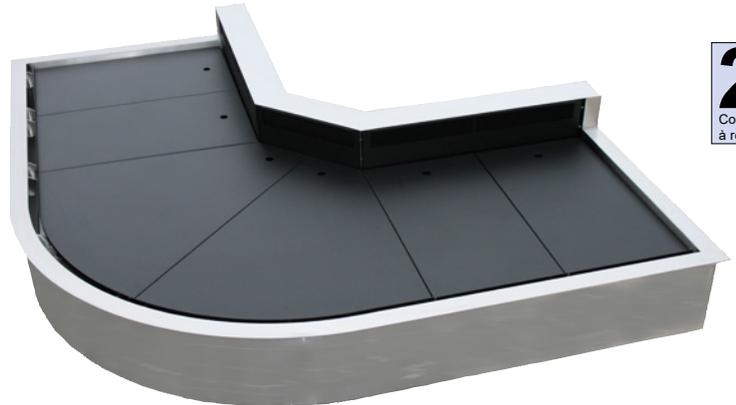
Les présentoirs et les grilles de soufflage des refroidissements installés sous des surfaces en granit peuvent être aussi peintes en noir.

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.



2
Comptoirs à rebord

RONDO[®] HL – Praline

Pour pralines et chocolats



**Forme extérieure selon vos souhaits !
Formes arrondies également possibles.**

Exemple avec exposition en escalier et surface brillante.

Art.-No.
2712

Description

Cuve ventilée pour la réfrigération des pralines et des chocolats. Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Températures : env. 16°C à 18°C pour 25°C/60% humidité relative.

Humidité marchandise : env. 60% à 65% humidité relative.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution identique au modèle « RONDO FL – Praline » (page 18).

Les évaporateurs sont équipés en plus d'un chauffage ventilé. La commande TMP 620 PR est nécessaire pour la régulation.

Accessoires spéciaux

Bonde d'écoulement 1 1/4" à brancher

Commande TMP 620 PR pour groupe externe

Attention :

Pour plus de 5 ventilateurs, il faut prévoir un transformateur externe.

Transformateur avec redresseur, 20 VA

Art.-No.
3815

12200

2452