

1. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs plats



1

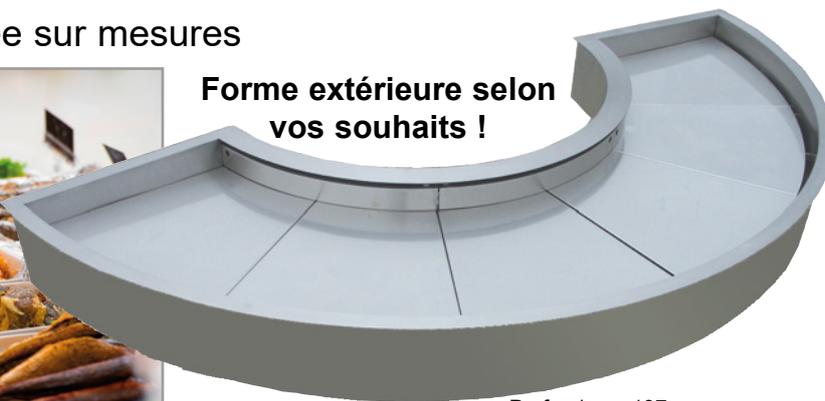
Comptoirs plats

RONDO® VT

La cuve ventilée rabaisée sur mesures



Forme extérieure selon vos souhaits !



Art.-No.
2659

Description

La cuve ventilée rabaisée pour réfrigérer gâteaux, pâtisseries, snacks et délicatesses. Pour une réfrigération parfaite, la marchandise doit être exposée en-dessous de la buse de sortie d'air.

Combinée à une structure vitrée ouverte uniquement du côté de départ de la ventilation, on obtient :

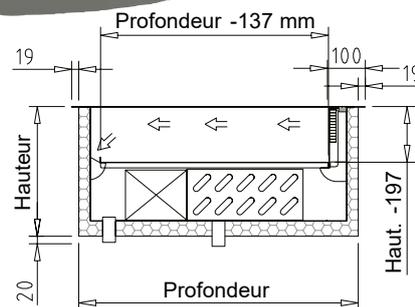
température de la marchandise de 4°C à 12°C pour une température ambiante de 25°C et une humidité relative de 60%.

Sans structure vitrée :

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 comme RONDO FL, voir page 17.



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

RONDO® FL – Praline

La cuve réfrigérée plate pour pralines et chocolats



Forme extérieure selon vos souhaits !



Art.-No.
2541

Température optimale pour pralines et chocolats

- Evaporateur relevable
- Humidité faible
- Cadre de finition indépendant

Description

Cuve ventilée pour réfrigérer pralines et chocolats 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: de 16°C à 18°C pour une température ambiante de 25°C et une humidité relative de 60 % et de 60 à 65 % pour la marchandise. Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Les pralines et les chocolats se conservent le mieux à une température comprise entre 15° et 18°C et une humidité relative de 50% à 65%.

Alors que les denrées classiques nécessitent une humidité élevée, ceci n'est pas le cas pour les pralines.

C'est pour cela que cette cuve est équipée d'une réfrigération optimisée pour cette fonction.

Exécution

Forme de cuve selon vos croquis. La cuve intérieure est en inox, avec bonde d'écoulement 1 1/4" et 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 pour un nettoyage facile du fond de cuve. Montage facile grâce aux rebords d'accrochages.

Pour groupe frigorifique externe :

Nous conseillons la commande TMP 620 PR en tenant compte du réglage de ses paramètres.

La livraison comprend : détendeur pour R134a/R513A.

Exécution du groupe frigorifique

Groupe frigorifique prémonté à connecter à la cuve de refroidissement par des jonctions frigorifiques. La commande TMP 620 PR se relie au groupe frigorifique et à la cuve de refroidissement par des connecteurs.

Un soubassement bien aéré est à prévoir dans le comptoir sous la cuve de refroidissement.