Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 03:53

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/lada-chlodnicza-rapa-l-b3-p-14520.html

Lada chłodnicza RAPA L-B3



Cena brutto	**4 332,80 zł**
Cena netto	**3 522,60 zł**
Dostępność	**Dostępność - 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**L-B3**
Kod producenta	**L-B3**
Producent	**RAPA**

Opis produktu

Lada chłodnicza RAPA LB-3

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 3 klasa klimatyczna - zakres temperatur wewnątrz urządzenia : +1°C ÷ +10°C (przy temp. otoczenia +25°C i wilgotności wzgl. 60%), zakres temperatur otoczenia dla pracy urządzenia: +16°C ÷ +32°C
- Agregat wewnętrzny - umieszczony w sposób ułatwiający czyszczenie skraplacza
- Blat ze stali nierdzewnej o szerokości 28 cm - trwały i łatwy w utrzymaniu czystości
- Boki gładkie srebrnoszare z tworzywa HIPS wypełnione ekologiczną pianką poliuretanową - estetyczne i praktyczne boki o grubości 32 mm, tworzą drugą, dodatkową izolację przechowalnika
- Chłodzenie grawitacyjne (statyczne) - niezawodny system chłodzenia zapobiegający wysuszaniu, dedykowany do przechowywania produktów nieopakowanych
- Daszek wewnętrzny ze stali nierdzewnej wyposażony w miękkie odbojniki (bumpon) - w połączeniu z osłoną oświetlenia ekspozycji, wykonaną z tworzywa HIPS daje niepowtarzalny efekt wizualny przyciągający uwagę klientów. Odbojniki (bumpon) chronią daszek oraz szyby czołowe przed zarysowaniem.
- Dno przechowalnika ze stali nierdzewnej - solidne i trwałe wykończenie
- Drzwi przechowalnika w kolorze korpusu z uszczelką magnetyczną - szerokie, trwałe, stalowe, w czterech rozmiarach w zależności od długości lady
- Dzielone dno ekspozycji ze stali nierdzewnej (wyciągane segmenty) - łatwy dostęp do przechowalnika w celu utrzymania czystości. Jeden segment dna z praktycznym uchwytem.
- Elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem od strony obsługi, zakres nastawy: -3°C ÷ +13°C - czytelny i prosty w obsłudze
- Kolorowe wykończenie frontu urządzenia
- Korpus malowany na wybrany kolor ze wzornika RAPA - możliwość skomponowania wykończenia do wystroju wnętrza obiektu handlowego
- Korpus spawany - sztywna i trwała konstrukcja
- Maskownica nóg (szara) - ozdobna listwa przypodłogowa maskująca stopki, łatwa w montażu i demontażu bez zbędnych narzędzi

- Niechłodzona przestrzeń magazynowa pod przechowalnikiem, obok agregatu (nie dotyczy lad o długości do 125 cm) - w pełni wykorzystane miejsce
- Nogi regulowane - łatwe poziomowanie poprzez wkręcenie lub wykręcenie nóg (klucz płaski 19)
- Odbojniki szare z miękkiego PVC (2 szt.) - zapobiegają uszkodzeniom lady np. wózkiem sklepowym
- Odpływ skroplin do pojemnika - wygodny pojemnik (1,5 l ÷ 3,0 l)
- Podświetlenie korpusu energooszczędnymi, kolorowymi diodami LED - poprawia efekt wizualny i nadaje nowoczesny design
- Przechowalnik bezprogowy ze stali nierdzewnej - jednokomorowy, trwały, wykończony w sposób bezpieczny w użytkowaniu (bez niebezpiecznych ostrych krawędzi i zbędnych zakamarków, łatwy w utrzymaniu czystości)
- Szyby czołowe dzielone, gięte - proste w demontażu (lekkie) i łatwe w utrzymaniu czystości
- Świetlówka liniowa do oświetlenia ekspozycji (mięsna lub nabiałowa) - oświetlenie odpowiednio dostosowane do eksponowanych towarów, ma wpływ na atrakcyjny wygląd sprzedawanych produktów
- Wszystkie szyby hartowane - bardzo mocne i bezpieczne szkło
- Zasłony nocne - ograniczają zużycie energii, wykonane z przezroczystego tworzywa PET, przesuwane w prowadnicach, z których bezproblemowo usuwa się zanieczyszczenia

WYPOSAŻENIE DODATKOWE

- Blat z granitu - poszerzany (cena za 1 cm) - pozwala na umieszczenie na blacie wagi, krajalnicy, kasy itp. Szerokość maksymalna 35 cm.
- Blat z granitu (cena za 1 mb) - trwały i łatwy w utrzymaniu czystości, zwiększający walory estetyczne. Grubość blatu 2 cm.
- Blat ze stali nierdzewnej - poszerzany (cena za 1 cm) - pozwala na umieszczenie na blacie wagi, krajalnicy, kasy itp. Szerokość maksymalna 35 cm.
- Blat ze stali nierdzewnej wzorkowanej „płótno” - poszerzany (cena za 1 cm) - pozwala na umieszczenie na blacie wagi, krajalnicy, kasy itp. Szerokość maksymalna 35 cm.
- Blat ze stali nierdzewnej wzorkowanej „płótno” do lad i modułów o długości do 155 cm - nowoczesny i efektowny wygląd, trwały, jeszcze łatwiejszy w utrzymaniu czystości
- Blat ze stali nierdzewnej wzorkowanej „płótno” do lad i modułów o długości od 172 cm - nowoczesny i efektowny wygląd, trwały, jeszcze łatwiejszy w utrzymaniu czystości
- Dopłata do powłoki kataforetycznej parownika - parowniki posiadają dodatkową powłokę ochronną uzyskaną w procesie kataforezy, przeznaczone w szczególności do urządzeń, w których przechowywane produkty skracają żywotność parowników
- Gniazdo elektryczne podwójne (z lewej strony urządzenia) - pozwala na podłączenie innych urządzeń elektrycznych bez stosowania, używania przedłużaczy
- Gniazdo elektryczne podwójne (z prawej strony urządzenia) - pozwala na podłączenie innych urządzeń elektrycznych bez stosowania, używania przedłużaczy
- Gniazdo elektryczne pojedyncze (z lewej strony urządzenia) - pozwala na podłączenie innych urządzeń elektrycznych bez stosowania, używania przedłużaczy
- Gniazdo elektryczne pojedyncze (z prawej strony urządzenia) - pozwala na podłączenie innych urządzeń elektrycznych bez stosowania, używania przedłużaczy
- Komplet 4 kółek obrotowych (2 z hamulcem) - małe i estetyczne, umożliwiają łatwe przestawianie urządzenia, 4 koła w tym 2 z hamulcem
- Korpus ze stali nierdzewnej do lad i modułów o długości do 155 cm - wszystkie elementy korpusu wykonane ze stali szlachetnej, w tej opcji dodatkowo zastosowano ekonomiczny system podgrzewania uszczelek drzwi gorącymi gazami
- Korpus ze stali nierdzewnej do lad i modułów o długości od 172 cm - wszystkie elementy korpusu wykonane ze stali

szlachetnej, w tej opcji dodatkowo zastosowano ekonomiczny system podgrzewania uszczelek drzwi gorącymi gazami

- Malowanie korpusu na dowolny kolor RAL lad i modułów o długości do 155 cm
- Malowanie korpusu na dowolny kolor RAL lad i modułów o długości od 172 cm
- Nakładka pod kasę/wagę do lad i modułów wraz listwą prowadzącą o długości do 138 cm
- Nakładka pod kasę/wagę do lad i modułów wraz listwą prowadzącą o długości od 145 cm
- Pochyłe dno części ekspozycyjnej - optymalizuje przestrzeń ekspozycyjną (dotyczy lad o głębokości 107 cm)
- Półka niechłodzona pod przechowalnikiem, obok agregatu (nie dotyczy lad i modułów o długości do 125 cm) - dodatkowa powierzchnia magazynowa (niechłodzona)
- Półka szklana w części ekspozycyjnej (hartowana, niechłodzona) - dodatkowa powierzchnia ekspozycyjna dla produktów niewymagających chłodzenia. Szerokość półki 20 cm.
- Przegroda ekspozycji szklana hartowana (stała) - wklejana w jedną część dna ekspozycji, zgodnie z wymogami sanepidu oddziela różne rodzaje produktów, pozwala na eksponowanie różnych produktów w jednym urządzeniu
- Przegroda przechowalnika (stała) - zgodnie z wymogami sanepidu oddziela różne rodzaje produktów, pozwala na przechowywanie różnych produktów w jednym urządzeniu
- System automatycznego odparowania skroplin - skropliny z odtajania zostają automatycznie odparowane za pomocą grzałki
- Świetlówka LED mięsna do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości do 155 cm - nowoczesne oświetlenie LED zmniejszające zużycie energii dostosowane do eksponowanych towarów, które ma wpływ na atrakcyjny wygląd sprzedawanych produktów
- Świetlówka LED mięsna do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości od 172 cm - nowoczesne oświetlenie LED zmniejszające zużycie energii dostosowane do eksponowanych towarów, które ma wpływ na atrakcyjny wygląd sprzedawanych produktów
- Świetlówka LED nabiałowa do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości do 155 cm - nowoczesne oświetlenie LED zmniejszające zużycie energii dostosowane do eksponowanych towarów, które ma wpływ na atrakcyjny wygląd sprzedawanych produktów
- Świetlówka LED nabiałowa do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości od 172 cm - nowoczesne oświetlenie LED zmniejszające zużycie energii dostosowane do eksponowanych towarów, które ma wpływ na atrakcyjny wygląd sprzedawanych produktów
- Urządzenie bez agregatu

AKCESORIA

- Deska do krojenia - wymiary 40 cm x 31,5 cm przesuwna, wykonana z poliamidu, posiada ranty zapobiegające przypadkowemu strąceniu z blatu roboczego.
- Filtr przeciwpyłkowy (wielokrotnego użytku) - zapobiega wnikaniu zanieczyszczeń w głąb skraplacza, łatwy montaż i demontaż za pomocą uchwytów magnetycznych, pozwala na jego szybkie oczyszczenie pod bieżącą wodą
- Półka frontowa dla klienta - reling (cena za 1 mb)
- Półka wydawcza o szerokości 25 cm (ze stali nierdzewnej, cena za 1 mb)
- Półka wydawcza o szerokości 25 cm (ze stali wzorkowanej „płótno” cena za 1 mb)
- Przegroda ekspozycji wykonana z bezbarwnego tworzywa PET (ruchoma) - o wysokości 35 cm, zgodnie z wymogami sanepidu oddziela różne rodzaje produktów i pozwala na eksponowanie ich w jednym urządzeniu
- Przegroda ekspozycji szklana hartowana (ruchoma) - o wysokości 24 cm, zgodnie z wymogami sanepidu oddziela różne rodzaje produktów i pozwala na eksponowanie ich w jednym urządzeniu
- Rejestrator temperatury USB (bezprzewodowy) - rejestruje temperatury panujące w urządzeniu, których wartości można odtworzyć w formie wykresu lub tabeli po podłączeniu do portu USB w komputerze

Wymiary podane w tabeli pod nazwą produktu. W razie pytań prosimy o kontakt.

Parametry:
Długość lady : 82 cm / 125 cm / 140 cm / 155 cm / 182 cm / 204 cm
Głębokość lady : 107 cm
Wysokość lady : 122 cm
Długość ekspozycji : 71 cm / 114 cm / 129 cm / 144 cm / 171 cm / 194 cm
Głębokość ekspozycji : 65,5 cm
Wysokość ekspozycji : 18 cm
Zasilanie : 230 V / 50 Hz
Zakres temperatur : +1°C ÷ +10°C (3 kl.)
Czynnik chłodniczy : (HFC) R-507
Moc znamionowa : 290 ÷ 480 W
Odszranianie : automatyczne
Oświetlenie : Świetlówka liniowa mięsna / Świetlówka liniowa nabiałowa

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wymiary: 790 x 1070 mm , 1220 x 1070 mm (+ 1 331,47 zł), 1370 x 1070 mm (+ 1 514,13 zł), 1520 x 1070 mm (+ 1 813,02 zł), 1790 x 1070 mm (+ 2 206,00 zł), 2010 x 1070 mm (+ 2 333,31 zł)