Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 12:40

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/lada-chlodnicza-rapa-l-e-max-p-17385.html



Lada chłodnicza RAPA L-E MAX

Cena brutto	**7 461,50 zł**
Cena netto	**6 066,26 zł**
Dostępność	**Dostępność - 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**L-E MAX**
Kod producenta	**L-E MAX**
Producent	**RAPA**

Opis produktu

Lada chłodnicza RAPA L-E MAX

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
- Chłodzenie grawitacyjne (statyczne) - niezawodny system chłodzenia zapobiegający wysuszaniu, dedykowany do przechowywania produktów nieopakowanych
- Daszek wewnętrzny ze stali nierdzewnej wyposażony w miękkie odbojniki (bumpon) - 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 i stalowe
- 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
- Elektroniczny termometr od strony klienta - nowoczesny i estetyczny z wyświetlaczem ciekłokrystalicznym (LCD)
- Korpus malowany na wybrany kolor ze wzornika RAPA - możliwość skomponowania wykończenia do wystroju wnętrza obiektu handlowego
- Korpus spawany - sztywna i trwała konstrukcja
- Maskownica nóg w kolorze korpusu - ozdobna listwa przypodłogowa maskująca stopki, łatwa w montażu i demontażu bez zbędnych narzędzi
- Nogi regulowane - łatwe poziomowanie poprzez wkręcenie lub wykręcenie nóg (klucz płaski 19)
- Odbojniki srebrnoszare z miękkiego PVC (2 szt.) - zapobiegają uszkodzeniom modułu np. wózkiem sklepowym
- Odpływ skroplin do pojemnika - wygodny, duży pojemnik (3,0 l)
- Podstawy pod skrzynki - zapewniają optymalny przepływ powietrza w przechowalniku
- Podświetlenie korpusu energooszczędnymi, kolorowymi diodami LED - poprawia efekt wizualny i nadaje nowoczesny design
- Pojemny przechowalnik - zwiększona pojemność przechowalnika pozwala na przechowywanie 6 pojemników Euro 2 (60 cm x 40 cm x 20 cm)
- Przechowalnik bezprogowy ze stali nierdzewnej - dwukomorowy, trzydrzwiowy, 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 LED do oświetlenia ekspozycji (mięsna lub nabiałowa) - nowoczesne oświetlenie LED zmniejszające zużycie energii, 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 (Za opłatą)

- 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 od 172 cm - nowoczesny i efektowny wygląd, trwały, jeszcze łatwiejszy w utrzymaniu czystości
- Bok modeli E i E1 z HIPS wypełniony ekologiczną pianką poliuretanową
- 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
- 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 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
- Półka frontowa dla klienta - reling (cena za 1 mb)
- 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
- System automatycznego odparowania skroplin - skropliny z odtajania zostają automatycznie odparowane za pomocą grzałki
- Szyba boczna
- Urządzenie bez agregatu
- Wspornik półki szklanej w części ekspozycyjnej do ciągów

Akcesoria (Za opłatą)

- 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
- Kaskada o głębokości 33 cm (ze stali nierdzewnej lustro, cena za 1 mb)
- Podest pod górne skrzynki do przechowalnika
- 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 modułu : 194 cm
Głębokość modułu : 107 cm
Wysokość modułu : 122 cm
Długość ekspozycji modułu : 194 cm
Głębokość ekspozycji modułu : 65,5 cm
Wysokość ekspozycji modułu : 20 cm
Zasilanie modułu : 230 V /50 Hz
Zakres temperatur modułu : +1 ÷ +10 °C (3 kl.)
Czynnik chłodniczy : (HFC) R-507
Moc znamionowa : 600 W

Odszranianie : automatyczne
Oświetlenie Świetlówka : LED mięsna / Świetlówka LED nabiałowa

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wymiary: 2020 x 1070 mm