RAPA

PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

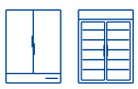
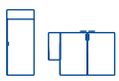
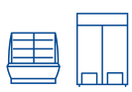
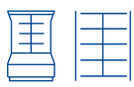
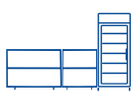
URZĄDZENIA CHŁODNICZE
DLA BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Automaty vendingowe
Lady chłodnicze i grzewcze / Szafy chłodnicze
Witryny cukiernicze / Regały chłodnicze i piekarnicze



rapa.pl

RAPA sp. j. • ul. Ceramiczna 9, 20-149 Lublin
+48 81 742 53 10-14 • rapa@rapa.lublin.pl

str. 4-7  Automaty vendingowe	str. 8-9  Szafy chłodnicze	str. 10-11  Wyposażenie dodatkowe i akcesoria do szaf chłodniczych	str. 12  Szafy ze stali nierdzewnej Szafa mroźnicza
str. 13  Chłodnicze urządzenia specjalistyczne	str. 14  Lady grzewcze	str. 14-15  Lady chłodnicze	str. 16  Wyposażenie dodatkowe i akcesoria do lad chłodniczych
str. 17  Lady kasowe do lad chłodniczych	str.18-24  Witryny cukiernicze	str. 25  Lady kasowe do witryn cukierniczych	str. 25  Regały piekarnicze Regały sklepowe
str. 26-28  Regały chłodnicze	str. 29  Wyspa chłodnicza	str. 30  Stoły nierdzewne	str. 31  Zestawy urzadzeń

Niezależnie od tego, czy prowadzisz sklep spożywczy, mięsny, cukiernię, piekarnię, czy stację benzynową, urządzenia RAPA zapewnią oferowanemu przez Ciebie asortymentowi najlepsze warunki przechowywania!

ekologia



ekonomia



energooszczędność



elastyczność



PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

RAPA – doświadczenie, które buduje zaufanie

Od ponad 50 lat doskonalimy sztukę chłodnictwa. Od 30 lat tworzymy niezawodne urządzenia chłodnicze.
Działamy w branży chłodniczej, dostarczając niezawodne rozwiązania dla sektora spożywczego, gastronomicznego, cukierniczego, hotelarskiego, medycznego i florystycznego.

Nasza fabryka w Lublinie to miejsce, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością – projektujemy i produkujemy urządzenia chłodnicze, grzewcze i mroźnicze, stoły gastronomiczne oraz neutralne meble uzupełniające.

To, co nas wyróżnia, to:
- **Precyzja wykonania**
- **Wysoka bezawaryjność**
- **Nowoczesny design i funkcjonalność**
- **Energooszczędność**

Dzięki serwisowi producenta w całym kraju i otwartości na indywidualne potrzeby klientów, zyskaliśmy zaufanie setek firm w Polsce i za granicą.

W firmie RAPA wdrażamy technologię inwerterową redukującą koszty eksploatacyjne, która pozwala obniżyć rachunki za energię, zwiększyć efektywność energetyczną. Wyznaczamy nowe standardy w całej Europie – od Sardynii, przez Francję, Holandię, aż po Norwegię.






Automaty vendingowe / Nowoczesna sprzedaż

W odpowiedzi na dynamiczny rozwój rynku sprzedaży samoobsługowej stworzyliśmy nowoczesne automaty vendingowe do sprzedaży produktów spożywczych. To urządzenia, które łączą nasze wieloletnie doświadczenie technologiczne z rosnącymi oczekiwaniami branży spożywczej oraz nowymi możliwościami sprzedaży.

Nasze rozwiązania projektujemy z myślą o zmieniającym się rynku i potrzebach przedsiębiorców. Modułowa konstrukcja urządzenia umożliwia dobór liczby komór do specyfiki oferowanego asortymentu, a niezależna kontrola temperatury w każdym module pozwala dostosować warunki przechowywania do różnych grup produktów.

Automat vendingowy RAPA - Sprzedaż bez ograniczeń czasowych i lokalizacyjnych.

Jedną z największych barier rozwoju biznesu jest ograniczony czas pracy oraz dostępność personelu. Automaty vendingowe pozwalają przełamać te ograniczenia. Sprzedają przez całą dobę: w niedziele, święta i godziny nocne. Zapewniają klientom dostęp do produktów wtedy, kiedy ich potrzebują.

Możliwość instalacji urządzeń w wielu lokalizacjach pozwala jednocześnie rozszerzać zasięg marki, docierać do nowych klientów i rozwijać sieć sprzedaży bez konieczności ponoszenia kosztów tradycyjnego najmu lokali oraz zatrudniania dodatkowego personelu.

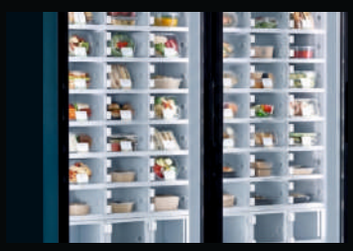
Korzyści



Obsługa Twojego automatu odbywa się za pomocą 15-calowego monitora dotykowego z intuicyjną aplikacją.



Masz możliwość wybrać własną konfigurację. Komory chłodnicze dobierzesz tak, aby urządzenie najlepiej odpowiadało Twoim potrzebom.



W każdym module chłodniczym możesz dowolnie ustawić temperaturę dopasowując warunki do rodzaju produktu lub sezonu.



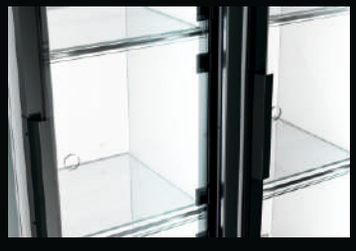
W standardowym wyposażeniu automatu dostajesz szyby boczne przyciemniające zabezpieczające przed warunkami atmosferycznymi.



Podświetlany kaseton automatu o wysokości 36 lub 23 cm możesz dostosować do barw firmowych lub własnych upodobań.



Twój automat może być w pełni spersonalizowany – urządzenie można okleić dedykowaną grafiką.



Drzwi skrzydłowe ułatwią Ci wstawianie do modułów asortymentu.



Podświetlane kasetony i wyposażenie dodatkowe dostosowane do Twoich potrzeb.



Wnętrze komór automatu możesz dostosować do własnych preferencji. Oferujemy szeroką paletę kolorów RAL.

AUTOMATY VENDINGOWE - TECHNOLOGIA, KTÓRA CHŁODZI I SPRZEDAJE

IDEALNE URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE NA ZEWNĄTRZ I DO PASAŻY HANDLOWYCH

- automat bezobsługowy
- dochód 24 h / 7 d
- niski koszt inwestycji
- niskie zużycie energii
- polski producent
- personalizacja automatu
- dywersyfikacja biznesu
- ogólnopolski serwis producenta

Podświetlany kaseton
w standardzie do wyboru
wysokość 23 cm lub 36 cm

TRANSPORT I MONTAŻ
GRATIS

GWARANCJA - 2 lata gwarancji
GRATIS

PERSONALIZACJA
GRATIS

Kamery monitorujące
w standardzie

Wybierz ilość komór
dostosowaną
do Twoich potrzeb



Panel sterowania
15-calowy ekran
dotykowy

Oświetlenie **LED**

Korpus i wnętrze malowane
na wybrany kolor
ze wzornika RAL

od 1 do 5 modułów chłodniczych
(więcej modułów
na indywidualne
zamówienie)

Monitoring
temperatury

Istnieje możliwość zamówienia **prostokątnych osłon bocznych oraz tylnego kasetonu** tworzących dach kwiatomatu,
a także **podświetlanych okrągłych plafonów** na przód lub tył urządzenia.







INVERTER

Niezawodny system chłodzenia, który oszczędza energię.

WYBIERZ DOWOLNĄ LICZBĘ MODUŁÓW
POSTAW NA WYGODĘ TWOJĄ I TWOICH KLIENTÓW

W każdym module chłodniczym możesz dowolnie ustawić temperaturę dopasowując warunki do rodzaju bukietów lub sezonu.



szerokość 1247 mm
głębokość 1564 mm
wysokość 2560 mm



szerokość 2072 mm
głębokość 1564 mm
wysokość 2560 mm



szerokość 2697 mm
głębokość 1564 mm
wysokość 2560 mm



szerokość 1247 mm
głębokość 1564 mm
wysokość 2560 mm



szerokość 3520 mm
głębokość 1564 mm
wysokość 2560 mm

WYBIERZ WARIANT AUTOMATU

Komory w automatach

Standardowe układy komór automatów RAPA: wymiary komór · 8 układów · 16 rodzajów komór

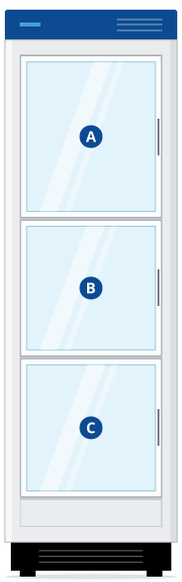
personalizacja automatu

Moduł 625



K2 standard
jednokolumnowy · 2 komory

A	517 × 851 × 436 mm	1 szt.
B	517 × 766 × 436 mm	1 szt.



K3 standard
jednokolumnowy · 3 komory

A	517 × 592 × 436 mm	1 szt.
B	517 × 498 × 436 mm	1 szt.
C	517 × 507 × 436 mm	1 szt.



K4 standard
jednokolumnowy · 4 komory

A	517 × 463 × 436 mm	1 szt.
B	517 × 367 × 436 mm	2 szt.
C	517 × 378 × 436 mm	1 szt.



K12 6x2
wielokolumnowy · 12 komór

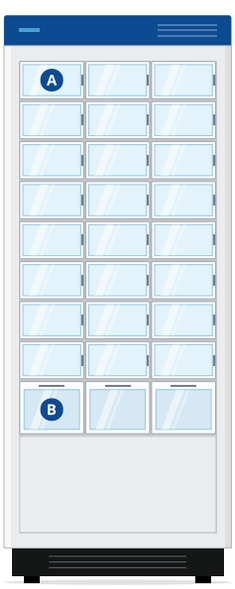
A	259 × 240 × 429 mm	12 szt.

Moduł 825



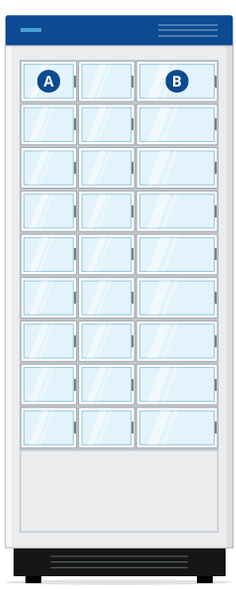
K6 3x2
wielokolumnowy · 6 komór

A	400 × 500 × 429 mm	3 szt.
B	317 × 500 × 429 mm	3 szt.



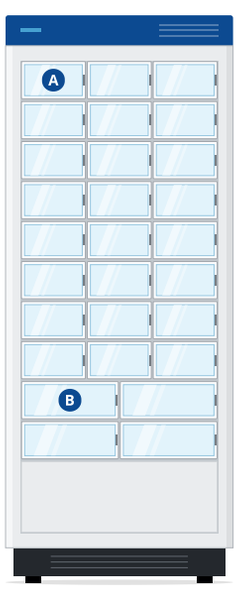
K24/S3
wielokolumnowy · 27 komór, w tym 3 szuflady

A	238 × 141 × 429 mm	24 szt.
B	188 × 195 × 429 mm szuflada, 4 przegródki	3 szt.



K27 9x3
wielokolumnowy · 27 komór

A	209 × 153 × 429 mm	18 szt.
B	300 × 153 × 429 mm	9 szt.



K28 8x3/2x2
wielokolumnowy · 28 komór

A	238 × 141 × 429 mm	24 szt.
B	357 × 141 × 429 mm	4 szt.

SZAFY CHŁODNICZE





Firma RAPA posiada w ofercie **szeroki wybór zapleczowych szaf chłodniczych** najlepiej sprawdzających się w strefie przechowywania, doskonałych na **zaplecze kuchenne, restauracyjne, w piekarni czy cukierni**. Znajdują one także praktyczne zastosowanie w **branży farmaceutycznej i medycznej**.

W ofercie znajdują się także **szafy chłodnicze jednostronnie, dwu- i czterostronnie przeszklone**, idealne do odpowiedniego wyeksponowania produktów, przy zachowaniu najlepszego chłodzenia. Świetnie prezentują się w nich **ciasta** czy **wyroby garmażeryjne** oraz **napoje**.

Urządzenia z **agregatem dolnym i górnym** występują w wersji z **drzwiami skrzydłowymi** pojedynczymi (jednokomorowe) i podwójnymi (dwukomorowe) z możliwością podziału w poziomie.

W ofercie znajdują się również wersje z **drzwiami rozsuwanymi** (dwukomorowe).

INVERTER

Oszczędzaj energię z technologią inwerterową!

Urządzenia wyposażone w silnik inwerterowy charakteryzują się **niższym zużyciem energii elektrycznej** oraz **cichą pracą sprężarki**.

SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA I ZAPYTAJ O MODELE Z INWERTEREM
Urządzenia z inwerterem posiadają zamontowany system chłodzenia dynamicznego (wentylatory)

SZAFY CHŁODNICZE Z AGREGATEM DOLNYM



modele **Z** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 73 / wys. 200

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 73 / wys. 200





model **ZR** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 74,5 / wys. 198



model **Z/2D** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 73 / wys. 200



model **Z/3D** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 73 / wys. 200

SZAFY CHŁODNICZE Z AGREGATEM GÓRNYM







ecoline / standard
modele **Z/AG**

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 73 / wys. 202

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 73 / wys. 202



ecoline / standard
model **ZR/AG**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 74,5 / wys. 202



ecoline / standard
model **Z/AG/2D**

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 73 / wys. 202



ecoline / standard
model **Z/AG/3D**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 73 / wys. 202

SZAFA CHŁODNICZA Z AGREGATEM GÓRNYM NA 21 POJEMNIKÓW EURO 2





model **21-E2** *ecoline* / standard

cm szer. 160 / gł. 80 / wys. 202

SZAFY CHŁODNICZE CARGO SERIA SZAF SPECJALISTYCZNYCH TRANSPORTOWYCH





model **CARGO**

mm szer. 780 / gł. 1190 / wys. 1340 / 2000

Szafa Cargo powstała z myślą o **branży spożywczej**, **farmaceutycznej i medycznej**. Jest wsparciem dla transportu i logistyki.

SZAFY JEDNOSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM DOLNYM





modele **S** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 72 / wys. 200

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 72 / wys. 200



model **SR** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 74,5 / wys. 198



model **S/2D** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 72 / wys. 200



model **S/3D** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 72 / wys. 200

SZAFY JEDNOSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM GÓRNYM

SZAFA CZTEROSTRONNIE PRZESZKLONA
/ AGREGAT DOLNY





ecoline / standard
modele **S/AG**

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 75 / wys. 202

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 75 / wys. 202



ecoline / standard
model **SR/AG**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 79 / wys. 202



ecoline / standard
model **S/AG/2D**

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 75 / wys. 202



ecoline / standard
model **S/AG/3D**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 75 / wys. 202



model **4S/NW/W/BP**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 72 / wys. 200

SZAFY DWUSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM GÓRNYM

SZAFY JEDNOSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM DOLNYM
z wentylatorem w standardzie





modele **2S/AG/1D** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 81 / wys. 202

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 81 / wys. 202



model **2SR/AG/1D** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 78 / wys. 202



model **SR/WH**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 74,5 / wys. **219**



model **SR/WH/BP**

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 74,5 / wys. **219**

SZAFY DWUSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM DOLNYM





modele **2S** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 72 / wys. 200

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 72 / wys. 200



model **2S2R** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 76 / wys. 198



modele **2S/1D** *ecoline* / standard

cm szer. 62,5 / 72,5 / 82,5
gł. 67,5 / wys. 198



cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 67,5 / wys. 198

model **2SR/1D**
cm szer. 120 / 140 / 160 / gł. 75 / wys. 198



model **2SR** *ecoline* / standard

cm szer. 120 / 140 / 160
gł. 74 / wys. 200

W WYBRANYCH MODELACH MOŻLIWE JEST ZAMONTOWANIE WENTYLATORÓW Z SYSTEMEM CHŁODZENIA DYNAMICZNEGO:

- **Z 825/AG/W,**
  Z 1400/W, Z 1600/W
  Z 825/AG/W *ecoline*,
  Z 1400/W *ecoline*,
  Z 1600/W *ecoline*,
- model **Cargo** posiada zamontowany system chłodzenia dynamicznego w standardzie
- **S** jednokomorowe / dwukomorowe AD 3 kl., 4 kl. / AG 3 kl., 4 kl.
  SR dwukomorowe AD 3 kl., 4 kl. / AG 3 kl., 4 kl.
  2S jednokomorowe AD 3 kl., 4 kl. dwukomorowe AD 3 kl.
  2S/1D jednokomorowe AD 3 kl., 4 kl. / AG 3 kl., 4 kl. dwukomorowe AD 3 kl.
  2SR AD 3 kl., **2SR/1D** AD 3 kl., 4 kl.
  2S2R AD 3 kl.
- modele **SR/WH** i **SR/WH/BP** posiadają zamontowany system chłodzenia dynamicznego w standardzie

MODELE STANDARDOWE

- 2 lata gwarancji - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl
- korpus malowany na kolor biały ze wzornika RAPA

W MODELACH 1D

- korpus malowany na wybrany kolor ze wzornika RAPA

MODELE Z SERII *ecoline*

- 3 lata gwarancji - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl
- możliwość płatnego przedłużenia gwarancji na okres 4 lub 5 lat w dniu zakupu urządzenia
- korpus malowany na wybrany kolor ze wzornika RAPA

2 lata gwarancji RAPA

3 lata gwarancji RAPA

możliwość przedłużenia do 5 lat gwarancji RAPA

WYPOSAŻENIE DODATKOWE I AKCESORIA SZAF CHŁODNICZYCH



Półki żebrowane plastyfikowane
standardowe - białe



Półki żebrowane plastyfikowane
gęste - białe



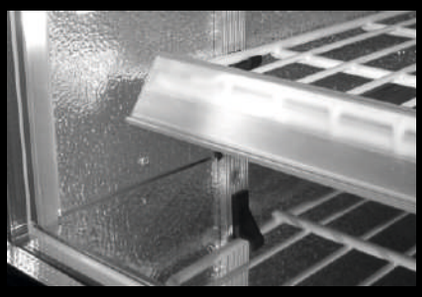
Nakładka perforowana, nierdzewna,
szlifowana, na półkę standardową



Półki pełne ze stali nierdzewnej



Półki pełne ze stali malowane proszkowo



Listwa cenowa - bezbarwna



Belka na haki typu S
- szafy jednokomorowe / dwukomorowe



Podstawa pod pojemniki EURO 2
- dotyczy szaf o szer. 825 mm, 1600 mm



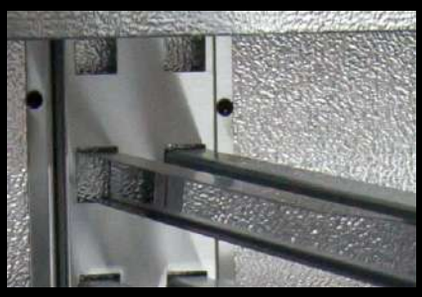
Wspornik do półek



Wnętrze szafy dwukomorowej
bez przegrody



Przystosowanie urządzenia na pojemniki
GN (1/1, 1/2, 1/3, 2/3) - dotyczy szaf
o szer. 825 mm, 1600 mm (bez wentylatora)



Prowadnica do pojemników GN

WYPOSAŻENIE DODATKOWE I AKCESORIA SZAF CHŁODNICZYCH



Malowanie korpusu na wybrany kolor ze wzornika RAPA lub na indywidualny kolor RAL wybrany przez klienta



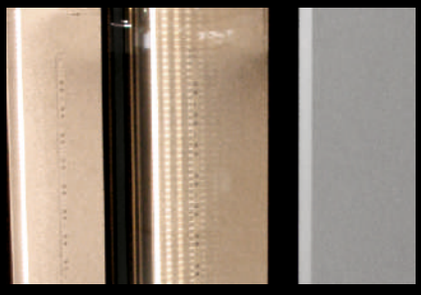
Zamek do drzwi skrzydłowych
- szafy jednokomorowe / dwukomorowe



Zamek do drzwi rozsuwanych



Oświetlenie LED - mięsne



Oświetlenie LED - ciepłe



Oświetlenie LED - zimne



Komplet 4 kół ze stopą regulowaną
- dotyczy modeli szaf dwukomorowych



Filtr przeciwpyłkowy
- wielokrotnego użytku



Rejestrator temperatury USB
- bezprzewodowy



Sprężarka inwerterowa



System chłodzenia dynamicznego



Sygnalizacja dźwiękowa otwartych drzwi

SZAFY CHŁODNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Kuchnie i każde inne miejsce, które ma związek z przechowywaniem i obróbką żywności, jak choćby zakłady i sklepy mięsne, obowiązują restrykcyjne zasady higieny, których zachowanie jest absolutną koniecznością. Jeśli chcemy z powodzeniem prowadzić nasz biznes, niezmiernie ważne jest urządzenie takiej przestrzeni w sposób, który będzie ułatwiał utrzymanie jej w czystości.

Struktura stali nierdzewnej sprawia, że nie jest materiałem chłonnym i wszelkie zanieczyszczenia pozostają wyłącznie na jej powierzchni, a tym samym są łatwe do usunięcia, co zapobiega rozwojowi niepożądanych - zwłaszcza w kontakcie z żywnością - bakterii, wirusów i grzybów.

PRZYKŁADOWE SZAFY Z WYKOŃCZENIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ



model Z/NW

R-290 / *ecoline* / standard
wnętrze ze stali
nierdzewnej „lustro"



model Z/AG/2N

R-290 / *ecoline* / standard
korpus ze stali
nierdzewnej „szlif"



model S/2N

R-290 / *ecoline* / standard
korpus ze stali
nierdzewnej „szlif"



model Z/2N

R-290 / *ecoline* / standard
wnętrze ze stali nierdzewnej „lustro"
korpus ze stali nierdzewnej „szlif"



model Z/AG/2N

R-290 / *ecoline* / standard
wnętrze ze stali nierdzewnej „lustro"
korpus ze stali nierdzewnej „szlif"

SZAFA MROŹNICZA FAT GN

Nazwaliśmy naszą szafę FAT, ponieważ daliśmy jej naprawdę grubą, 10 cm warstwę izolacji z ekologicznej pianki poliuretanowej, gwarantującą świetne parametry termiczne. Mocny korpus z blachy ocynkowanej powlekanej wyposażyliśmy w drzwi skrzydłowe, które na Twoje życzenie zamontujemy z otwieraniem na prawą lub lewą stronę.

model Z 770/FAT GN Inverter

szerokość [cm]	77
głębokość [cm]	97
wysokość [cm]	211
pojemność netto szafy	465,5 l

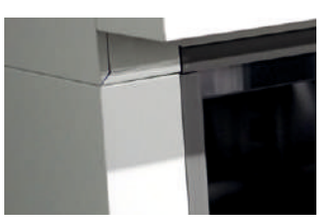




Zadbaliśmy, by nasza szafa była maksymalnie energooszczędna. Z dziennym zużyciem na poziomie 3,65 kWh i zużyciem rocznym na poziomie 1332 kWh.



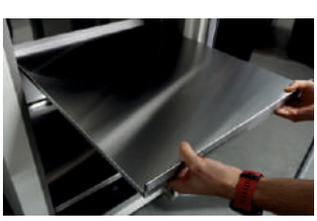
W szafie FAT zastosowaliśmy ekologiczny czynnik chłodniczy R290, który nie ma negatywnego wpływu na środowisko naturalne.



10-centymetrowa warstwa izolacji z ekologicznej pianki poliuretanowej zapewnia świetne parametry termoizolacyjne, dając Ci gwarancję wysokiej wydajności i sprawności urządzenia.



Dzięki praktycznemu rozwiązaniu w postaci osłony skraplacza zdejmowanej bez konieczności użycia narzędzi łatwo i szybko przeprowadzisz niezbędną konserwacje urządzenia.



Szafę FAT możesz urządzić po swojemu. W standardzie otrzymujesz zestaw półek na prowadnicach.



Na prowadnicach możesz też używać pojemników GN.



Szafę FAT wyposażyliśmy w komplet regulowanych nóg ze stali nierdzewnej.



Zamontowaliśmy praktyczne otwieranie drzwi przy pomocy stopy.

CHŁODNICZE URZĄDZENIA SPECJALISTYCZNE

Schładzarka na odpady BIN2



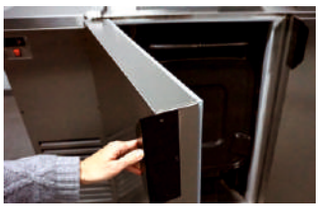
model Z BIN2 Inverter

szerokość [cm]	196
głębokość [cm]	90
wysokość [cm]	128,5
pojemność użytkowa [l]	1200
pojemność kosza na odpady [l]	2x240

Pojemniki na śmieci
nie są wyposażeniem urządzenia.



W schładzarce zastosowaliśmy agregat inwerterowy, dzięki czemu urządzenie zużywa tylko 438 kWh rocznie!
To nawet do 4 razy mniej niż inne tego typu urządzenia dostępne na rynku!



Gruba warstwa izolacji korpusu schładzarki sprawia, że bez trudu utrzymuje ona zadaną temperaturę, przy bardzo niskim zużyciu energii elektrycznej.



Nie musisz martwić się, że urządzenie łatwo ulegnie uszkodzeniu, ponieważ zostało wykonane z wysokiej jakości wytrzymałej stali nierdzewnej.



Schładzarka pozwala na przechowywanie łącznie do 480 l odpadów, umieszczonych w dwóch oddzielnych pojemnikach.



Zadbaliśmy, by załadunek i rozładunek schładzarki był prosty i wygodny, montując specjalny próg najazdowy.



Aby zapobiec zabrudzeniom uszczelek drzwi zamontowaliśmy nad nimi specjalną osłonę w postaci daszka.



W urządzeniu zastosowaliśmy syfon o bardzo prostej budowie, który można łatwo zdemontować i wyczyścić.

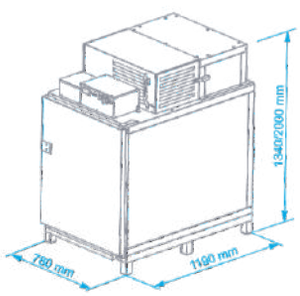


Komora chłodnicza na odpady wyposażona jest we wspomaganie podnoszenia pokryw górnych.

Szafy chłodnicze CARGO – seria szaf specjalistycznych transportowych

Wsparcie dla transportu i logistyki

Szafa chłodnicza CARGO powstała z myślą o branży spożywczej, farmaceutycznej i medycznej. Stworzyliśmy ją, by ułatwić transport produktów wymagających chłodzenia w połączeniu z towarem, który nie musi być przechowywany w warunkach chłodniczych.



Bezpieczny transport to nasz priorytet

Zadbaliśmy o bezpieczeństwo i komfort użytkowania CARGO, dlatego w sytuacji nadmiernego spadku napięcia na akumulatorze urządzenie wyłączy się, by umożliwić bezpieczne uruchomienie pojazdu transportowego. W momencie wyłączenia urządzenia od zasilania mamy od 10 do 20 minut w zależności od modelu na podłączenie do kolejnego źródła napięcia, aby utrzymać temperatury w nominalnych zakresach.

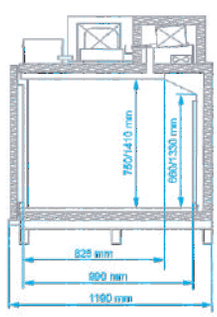
Szafę CARGO zaprojektowaliśmy w taki sposób, by można było używać jej zarówno w drodze jak stacjonarnie.











GWARANCJA

- 2 lata gwarancji - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl

LADY GRZEWCZE

Linia SiX GRZEWCZA

LINIA LAD WYPOSAŻONA W 3 SZT. PROWADNIC DOSTOSOWANYCH DO UMIESZCZENIA POJEMNIKÓW.

Lady grzewcze sprawdzą się zarówno w sklepach na stoiskach oferujących dania na ciepło, jak w restauracyjnych bufetach czy szkolnych stołówkach. Lady grzewcze od strony obsługi posiadają przestrzeń magazynową otwartą, niechłodzoną.



L-X/DHBM
cm - dł. 134,5 / gł. 120 / wys. 121



L-X/DHBM
cm - dł. 134,5 / gł. 120 / wys. 121

LADY CHŁODNICZE

GWARANCJE lad grzewczych i chłodniczych

Linia SiX
2 lata gwarancji po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl oraz płatne przedłużenie gwarancji na okres **3, 4 lub 5 lat** w dniu zakupu urządzenia.

Linie: A, B, C/D, E, F, GT
2 lata gwarancji po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl

Oszczędzaj energię z technologią inwerterową!

Urządzenia wyposażone w silnik inwerterowy charakteryzują się nawet o 50% niższym zużyciem energii elektrycznej oraz cichą pracą sprężarki.

INVERTER

Linia GT

LINIA LAD Z ODPŁYWEM SKROPLIN DO KANALIZACJI ZE SPRĘŻARKĄ INWERTEROWĄ LUB REMOTE (BEZ AGREGATU), Z REGULACJĄ WYSOKOŚCI DNA EKSPOZYCJI I Z MOŻLIWOŚCIĄ ŁĄCZENIA MODUŁÓW W CIĄGI CHŁODNICZE.

L-GT
cm - dł. 134 / 259 / gł. 116,5 / wys. 133 / 125

We wszystkich liniach lad istnieje możliwość wyboru oświetlenia LED nabiałowego lub mięsnego.







Linia SiX

LINIA LAD OTWARTYCH LUB ZAMKNIĘTYCH Z ŁATWO WYMIENNYMI PANELAMI FRONTOWYMI Z PŁYTY MEBLOWEJ LUB STALI MALOWANEJ. DOSTĘPNA W WERSJI ZE SPRĘŻARKĄ INWERTEROWĄ Z MOŻLIWOŚCIĄ ŁĄCZENIA MODUŁÓW W CIĄGI CHŁODNICZE.

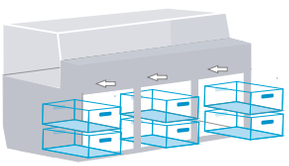
Przechowalnik SiX pomieści od 4 do 8 pojemników EURO 2

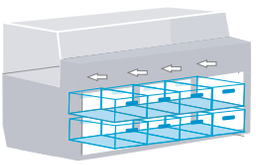




L-Xi
cm - dł. 134,5 / 197 / gł. 120 / wys. 93







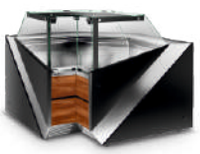
L-X
cm - dł. 110 / 134,5 / 197 / gł. 120 / wys. 121



L-Si
cm - dł. 134,5 / 197
gł. 120 / wys. 93



L-S
cm - dł. 134,5 / 197
gł. 120 / wys. 129



L-X/NW
cm - gabaryt 150x150
gł. 120 / wys. 121



L-Xi/NW
cm - gabaryt 150x150
gł. 120 / wys. 93



L-X/NZ
cm - gabaryt 145x145
gł. 120 / wys. 121

Linia SiX NA RYBY

LINIA LAD CHŁODNICZYCH Z POJEMNIKAMI WANNOWYMI Z MOŻLIWOŚCIĄ EKSPOZYCJI RYB NA LODZIE LUB BEZ LODU, Z PRZESTRZENIĄ MAGAZYNOWĄ OTWARTĄ, NIECHŁODZONĄ I Z MOŻLIWOŚCIĄ ŁĄCZENIA MODUŁÓW W CIĄGI.



L-X FISH
cm - dł. 134,5 / gł. 120 / wys. 121



L-Xi FISH
cm - dł. 134,5 / gł. 120 / wys. 93



L-S FISH
cm - dł. 134,5 / gł. 120 / wys. 129



L-Si FISH
cm - dł. 134,5 / gł. 120 / wys. 93

Linia A

LINIA LAD CHŁODNICZYCH Z HARTOWANĄ, PROSTĄ UKOŚNĄ SZYBĄ.



L-...	cm
A, A1, A2	dł. 122, 137, 152, 179, 201 / gł. 82, 90,107 / wys. 122
A3	dł. 125, 140, 155, 182, 204 / gł. 107 / wys. 122

Występuje w czterech modelach (**A / A1 / A2 / A3**) różniących się wyposażeniem, sposobem wykończenia boków oraz kolorem korpusu.

Linia B

LINIA LAD CHŁODNICZYCH Z HARTOWANĄ, GIĘTĄ SZYBĄ.



L-...	cm
B, B1, B2	dł. 79, 122, 137, 152, 179, 201 / gł. 90, 107 / wys. 122
B3	dł. 82, 125, 140, 155, 182, 204 / gł. 107 / wys. 122

Występuje w czterech modelach (**B / B1 / B2 / B3**) różniących się wyposażeniem, sposobem wykończenia boków oraz kolorem korpusu.

Linia C/D

LINIA LAD CHŁODNICZYCH Z HARTOWANĄ, GIĘTĄ SZYBĄ I PODŚWIETLANYM PLAFONEM DOLNYM.



L-...	cm
C, D	dł. 79, 122, 137, 152, 179, 201 / gł. 90, 107 / wys. 122
D3	dł. 82, 125, 140, 155, 182, 204 / gł. 107 / wys. 122

Występuje w trzech modelach (**C / D / D3**), różniących się wyposażeniem, sposobem wykończenia boków oraz kolorem korpusu.

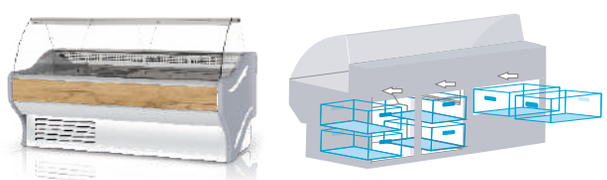
Linia E

LINIA LAD CHŁODNICZYCH Z HARTOWANĄ, GIĘTĄ SZYBĄ, NIERDZEWNYM DASZKIEM, FRONTAMI MALOWANYMI LUB Z PŁYTY MEBLOWEJ I Z MOŻLIWOŚCIĄ ŁĄCZENIA MODUŁÓW W CIĄGI.



L-E1
cm - dł. 80, 123, 138, 153, 180, 202 / gł. 107 / wys. 122

Przechowalnik E1 Max pomieści 6 pojemników EURO 2



L-E1 Max
cm - dł. 202 / gł. 107 / wys. 122

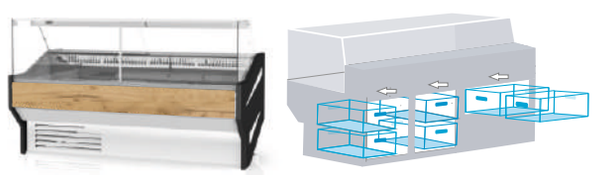
Linia F

LINIA LAD CHŁODNICZYCH Z HARTOWANĄ, PROSTĄ PIONOWĄ SZYBĄ, NIERDZEWNYM DASZKIEM, FRONTAMI MALOWANYMI LUB Z PŁYTY MEBLOWEJ I Z MOŻLIWOŚCIĄ ŁĄCZENIA MODUŁÓW W CIĄGI.



L-F
cm - dł. 80, 123, 138, 153, 180, 202 / gł. 107 / wys. 122

Przechowalnik F Max pomieści 6 pojemników EURO 2



L-F Max
cm - dł. 202 / gł. 107 / wys. 122

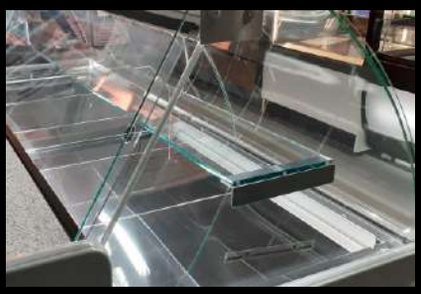


L-F/NW
cm - gabaryt 139x139 / gł. 107 / wys. 122

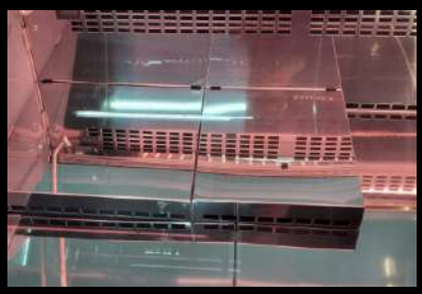


L-F/NZ
cm - gabaryt 153x153 / gł. 107 / wys. 122

WYPOSAŻENIE DODATKOWE I AKCESORIA LAD CHŁODNICZYCH



Półka szklana w części ekspozycyjnej



Kaskada w części ekspozycyjnej



Przegroda szklana w części ekspozycyjnej



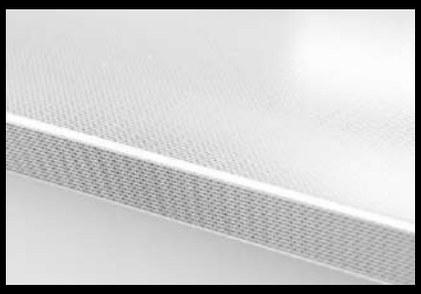
Blat z granitu



Nakładka pod kasę lub wagę ze stali „szlif”



Deska do krojenia



Blat ze stali „płótno”



Reling - Półka dla klienta



Zasłony nocne



Koła jezdne ze stopą



Podest perforowany pod górne pojemniki w części przechowalnika



Filtr przeciwpyłkowy

LADY KASOWE DO LAD CHŁODNICZYCH

Dzięki licznym wariantom długości i wysokości naszego sprzętu, ujednoliconemu wzornikowi kolorów i dekorów oraz rozwiązaniom takim jak lady narożne oraz neutralne lady kasowe w różnych kształtach i opcjach wykończenia, bez trudu skomponujesz zestaw, który idealnie dopasuje się do przestrzeni, którą dysponujesz.Warto zwrócić uwagę na fakt, że cześć urządzeń posiada możliwość łączenia w jednolite ciągi, co może być istotne z uwagi na oszczędność miejsca.

Strefa przykasowa to najlepsze miejsce do wyeksponowania produktów impulsowych. Dodatkowe artykuły, które klienci dorzucają do koszyka oczekując na obsłużenie przez kasjera, zwiększają ostateczną wartość paragonu nawet o 40%!



Lady kasowe
PROSTE



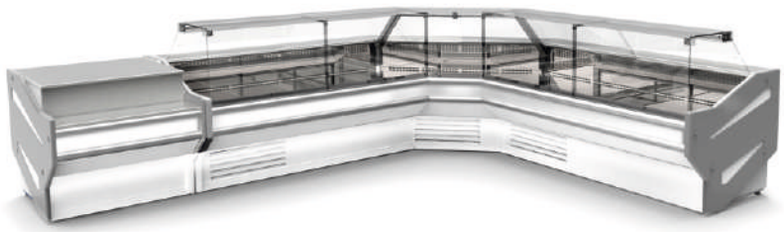
Lady kasowe
IMPULS

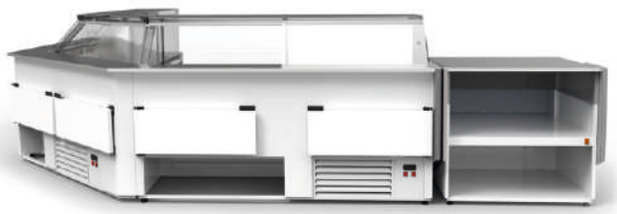


Lady kasowe
NAROŻNE WEWNĘTRZNE



Lady kasowe
NAROŻNE ZEWNĘTRZNE











WITRYNY CUKIERNICZE

Linia EXCELLENTE

Witryny cukiernicze to niezbędne wyposażenie każdej cukierni, ale znajdą też zastosowanie w innych miejscach, jak sklep spożywczy, kawiarnia, restauracja, czy stacja benzynowa.

Zaprojektowana, by zachować smak

We wszystkich witrynach chłodniczych zastosowaliśmy **ekologiczny czynnik chłodniczy R-290**, z którym zadbasz o środowisko.

W modelach C , C L wbudowaliśmy **system do automatycznego odparowania skroplin**, którego nie musisz opróżniać.

Zachowasz świeżość wyrobów cukierniczych, bo zastosowaliśmy w modelach linii C **chłodzenie dynamiczne i kurtyny powietrzne**, które zabezpieczą słodkości przy każdym otwieraniu szyb.

Łatwa obsługa

Witrynę C LN z łatwością utrzymasz w czystości, bo dzięki **unoszonej szybie frontowej** masz dostęp do każdego zakamarka.

Z myślą o łatwym urządzeniu

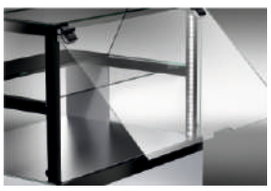
W linii Excellente masz do wyboru drzwi rozsuwane lub skrzydłowe.



Drzwi rozsuwane



Drzwi skrzydłowe





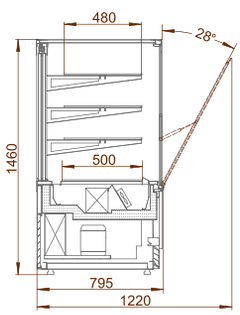




Linia EXCELLENTE

C-C

INVERTER



Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)

długość **100 / 137**

głębokość **79,5**, wysokość **146**

wym. ekspozycji - półka

48x91,5 - 3 szt. / 48x128,5 - 3 szt.

ekspozycja dolna

50x93 / 50x130

rozstaw półek regulacja co 5 cm

1x26; 2x20; 1x14

czynnik chłodniczy (HC)

R-290

napięcie znamionowe

230 V~ / 50 Hz

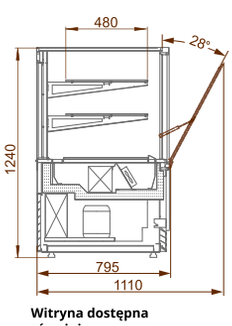
odszranianie

automatyczne

Linia EXCELLENTE

C-C L

INVERTER



Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)

długość **100 / 137**,

głębokość **79,5**, wysokość **124**

wym. ekspozycji - półka

48x91,5 - 2 szt. / 48x128,5 - 2 szt.

ekspozycja dolna

50x93 / 50x130

rozstaw półek regulacja co 5 cm

1x26; 1x20; 1x14

czynnik chłodniczy (HC)

R-290

napięcie znamionowe

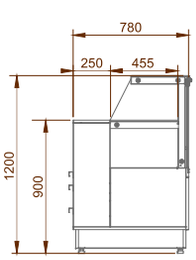
230 V~ / 50 Hz

odszranianie

automatyczne

Linia EXCELLENTE

C-C LN



Witryna dostępna wyłącznie w wersji neutralnej

Parametry (cm)

długość **100**

głębokość **78**

wysokość **120**

wymiary ekspozycji:

półka szklana

97,6 x 45,5

ekspozycja dolna

95,8 x 75,2

rozstaw półek

31,4 (od dna ekspozycji do półki ekspozycji)

29,2 (od półki ekspozycji do szklanego daszka witryny)

napięcie znamionowe

230 V~ / 50 Hz

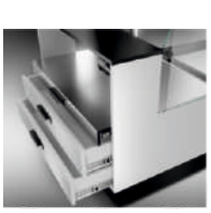
Witryny niechłodzone **C LN i CN SL mini** posiadają **2 szuflady** od strony odsługi.



Dzięki zamontowanej **uchylnej szybie** w A, B i C , C L łatwo utrzymasz czystość i zyskasz swobodny dostęp do produktów.



Zapewnisz optymalne warunki przechowywania produktów oraz zadbasz o ich świeżość i smak, **bo w witrynach zastosowaliśmy drzwi z szyb zespolonych, niskoemisyjnych**.





Wysuwane dno ekspozycji zaprojektowaliśmy z myślą o obsłudze klienta. Witryna C LN jest doskonała dla wyrobów niewymagających chłodzenia.

W ofercie RAPA znajdują się zarówno witryny cukiernicze chłodnicze jak i neutralne oraz dopasowane do nich meble uzupełniające, tak by bez problemu można było skompletować zestaw dla różnego typu produktów. A jeśli potrzebujesz naprawdę obszernej ekspozycji chłodniczej, możesz zamówić urządzenia z linii Excellente przygotowane do połączenia w ciąg chłodniczy.

Gwarancja

2 lata gwarancji - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl

Linia EXCELLENTE

C-C SL H

INVERTER

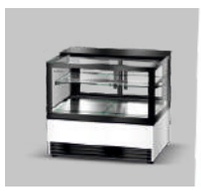


Parametry (cm)
długość **60**
głębokość **82,** wysokość **171,5**
wym. ekspozycji - półka
48x51,5 - 5 szt.
ekspozycja dolna
50x50,5
rozstaw półek
1x26; 2x20; 1x14
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

W trosce o Twój czas

Dzięki domowieniu **kół obrotowych** bez trudu postawisz witrynę w dowolnym miejscu, a dzięki **stopie regulowanej** urządzenie będzie stało stabilnie. Zapewnisz poczucie bezpieczeństwa, bo wszystkie **szyby i półki szklane są wykonane ze szkła hartowanego**.





wersja z blatem górnym

Linia EXCELLENTE

C-C NZ

INVERTER

Parametry (cm)
długość **120**
głębokość **120**
wysokość **146**





Linia EXCELLENTE

C-C SL mini

(S i SR)

Witryna mini
występuje w wersji
chłodzonej i neutralnej

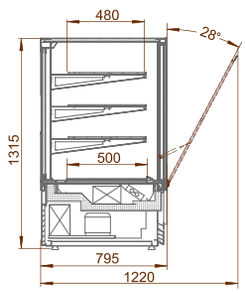




Linia EXCELLENTE

C-C SL

INVERTER (S i SR)

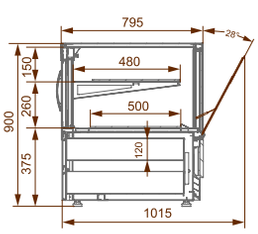


Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)
długość **60 / 100 / 137**
głębokość **79,5,** wysokość **131,5**
wym. ekspozycji - półka **- 3 szt.**
48x51,5 / 48x91,5 / 48x128,5
ekspozycja dolna
50x50,5 / 50x93 / 50x130
rozstaw półek regulacja co 5 cm
1x26; 2x20; 1x14
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

Linia EXCELLENTE

C-CN SL mini (S i SR)

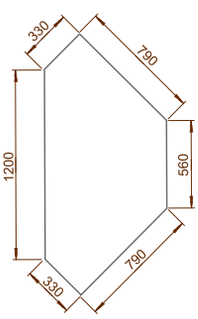


Witryna dostępna również w wersji z inwerterem - kontakt z Działem Obsługi Klienta

Parametry (cm)
długość **100**
głębokość **79,5**
wysokość **90** (**+1,7** - z blatem)
wymiary ekspozycji:
półka szklana
48 x 91,5
ekspozycja dolna
50 x 93
rozstaw półek regulacja co 5 cm
26 (od dna ekspozycji
do półki ekspozycji)
15 (od półki ekspozycji
do szklanego daszka witryny)
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz

Linia EXCELLENTE

C-C SL NZ

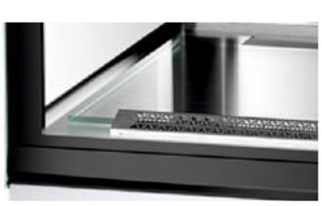


Parametry (cm)
długość **120**
głębokość **120**
wysokość **131,5**
wymiary ekspozycji:
półka szklana
94,5x94,5 - 3 szt.
ekspozycja dolna
101x101
rozstaw półek regulacja co 5 cm
1x26; 2x20; 1x16
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszranianie
automatyczne

Oszczędzaj energię z technologią inwerterową!



INVERTER





Największych zaletą witryny Excellente C-C SL jest jej **wysoka energooszczędność**. Zawdzięcza ją zastosowaniu **sprężarki inwerterowej**.

Urządzenia wyposażone w silnik inwerterowy charakteryzują się **niższym zużyciem energii elektrycznej** oraz **cichą pracą sprężarki**.



S

Drzwi skrzydłowe

WITRYNY CUKIERNICZE

Linia EXCELLENTE



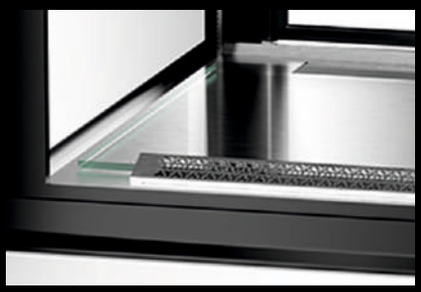
Wygodnie zaaranżujesz przestrzeń sprzedażową w Twoim lokalu, dzięki opcji łączenia witryn w ciągi chłodnicze.



Dzięki dodatkowej przestrzeni na witrynie i uchylnej przedniej szybie z systemem siłowników produkty są na wyciągnięcie ręki.



Podkreślisz walory eksponowanych produktów dzięki dopasowanemu do asortymentu oświetleniu LED.



Zachowasz świeżość wyrobów cukierniczych, bo zastosowaliśmy chłodzenie dynamiczne i kurtyny powietrzne.



Zapewnisz poczucie bezpieczeństwa, bo wszystkie szyby, blat i półki szklane są wykonane ze szkła hartowanego.



Drzwi skrzydłowe ułatwią Ci wstawianie do witryny większych produktów np. szerokich tac z ciastami oraz aranżowanie jej wnętrza.



W modelu C-CN SL mini otrzymasz dwie szuflady od strony obsługi.



W witrynach zastosowaliśmy intuicyjny, elektroniczny regulator temperatury.



Zapewniamy wysoką energooszczędność dzięki zastosowaniu sprężarki inwerterowej.



Wybierz przestrzeń bez ograniczeń

Swobodnie zagospodarujesz przestrzeń,
bo witryny chłodnicze możesz łączyć w ciągi i zestawiać z
pozostałymi urządzeniami z linii EXCELLENTE, by zyskać dodatkowe
miejsce do ekspozycji lub pracy.













WITRYNY CUKIERNICZE

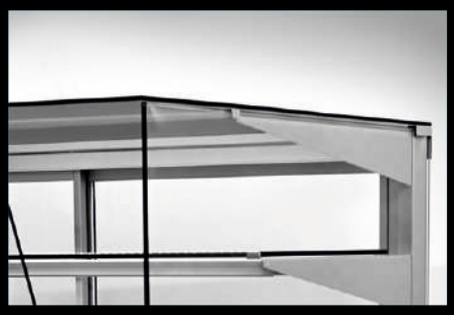
Linia A

Przyciągnij wzrok

Dzięki **oświetleniu LED** zaprojektujesz doskonałą ekspozycję produktów cukierniczych.

Zyskasz dodatkową przestrzeń, bo na **daszku witryny** możesz postawić produkty, które nie wymagają chłodzenia.







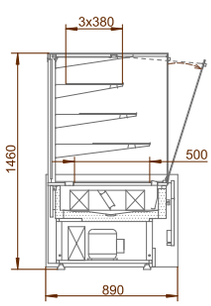








C-A



Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)

długość **102 / 139**

głębokość **89**, wysokość **146**

wym. ekspozycji - półka

38x93 - 3 szt. / 38x130 - 3 szt.

ekspozycja dolna

50x93 / 50x130

rozstaw półek

1x17; 2x19; 1x25

czynnik chłodniczy (HC)

R-290

napięcie znamionowe

230 V~ / 50 Hz

odszranianie

automatyczne







WITRYNY CUKIERNICZE

Linia B

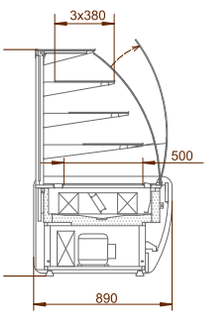
Zaprojektowana, by zachować smak

We wszystkich witrynach chłodniczych zastosowaliśmy **ekologiczny czynnik chłodniczy R-290**, z którym zadbasz o środowisko.

Dzięki zamontowanej **uchylnej szybie** łatwo utrzymasz czystość i zyskasz swobodny dostęp do produktów.



C-B



Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)

długość **102 / 139**

głębokość **89**, wysokość **146**

wym. ekspozycji - półka

38x93 - 3 szt. / 38x130 - 3 szt.

ekspozycja dolna

50x93 / 50x130

rozstaw półek

1x17; 2x19; 1x25

czynnik chłodniczy (HC)

R-290

napięcie znamionowe

230 V~ / 50 Hz

odszranianie

automatyczne



















WITRYNY AKM
Inwerterowa technologia chłodzenia

Witryny AKM to urządzenia, które zapewniają wyrobom cukierniczym i spożywczym optymalne warunki przechowywania oraz nie tylko utrzymują ich świeżość, ale także doskonale je eksponują.

Największą zaletą altan jest z pewnością ich **elegancka i obszerna przestrzeń ekspozycyjna** i **szyby panoramiczne**, które pozwalają atrakcyjnie zaprezentować umieszczony wewnątrz asortyment, a klientom umożliwia obejrzenie go dokładnie z każdej strony.

Witryny chłodnicze znajdują zastosowanie w kawiarniach, restauracjach, salach bankietowych, holach komunikacyjnych galerii handlowych oraz przestrzeniach sprzedażowych.

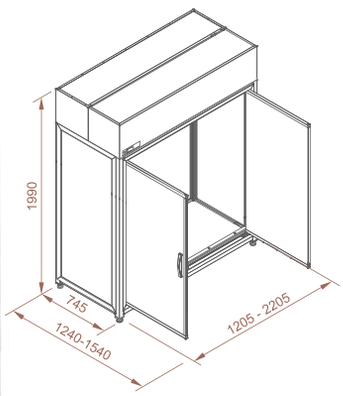
W standardzie altany posiadają **energooszczędne oświetlenie LED** oraz **elektroniczny regulator temperatury** z wyraźnym wyświetlaczem.

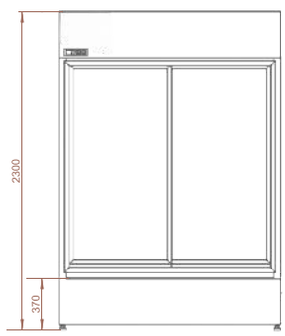
Model AKM

szerokość	120,5; 140,5; 160,5; 180,5; 200,5; 220,5 cm
głębokość	74,5 cm
wysokość	199 cm
szerokość ekspozycji	110; 130; 150; 170; 190; 210 cm
głębokość ekspozycji	62 cm
wysokość ekspozycji	150 cm
wysokość podestów	20; 40; 60 cm
czynnik chłodniczy (HC)	R-290
napięcie znamionowe	230 V~ / 50 Hz
odszranianie	automatyczne

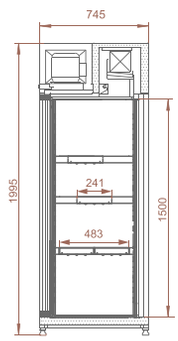
Uwaga: po zamianie stóp na koła jezdne, wysokość urządzenia bez podstawy wynosi 204 cm, z podstawą 234,5 cm







podstawa



poziomy półek regulowanych

Istnieje **możliwość pomalowania korpusu i półek na kolor RAL** z wzornika RAPA lub kolor indywidualny wybrany przez klienta.

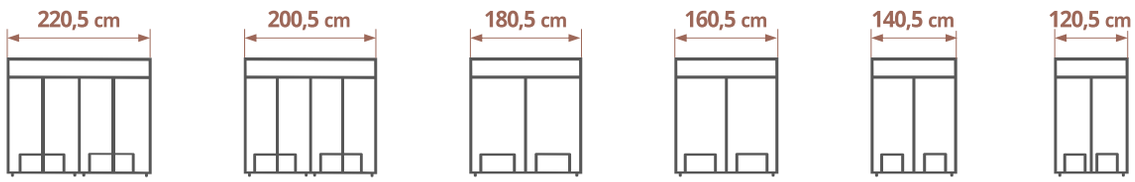
Istnieje możliwość zamówienia **podstawy pod altanę**.

Do wyboru **drzwi rozsuwane** lub **skrzydłowe**.

Model AKM wyposażony jest w poziomy półek.

Wymiary dla każdego wnętrza

Zyskasz dodatkową przestrzeń, bo przygotowaliśmy altanę w aż **6 różnych wymiarach**.





LADY KASOWE DO WITRYN CUKIERNICZYCH

Do zestawu witryn cukierniczych bez problemu dopasujesz uzupełniające meble neutralne RAPA – lady kasowe i regały piekarnicze.



LK-CA



LK-CB

LK-CA / LK-CB

Parametry (cm)
długość **90**
głębokość **89**
wysokość **96**



LK-CC

LK-CC

Parametry (cm)
długość **90**
głębokość **78**
wysokość **90**

REGAŁY PIEKARNICZE I SKLEPOWE



RP-A RP-B



RP-A1 RP-B1

RP-A
RP-B

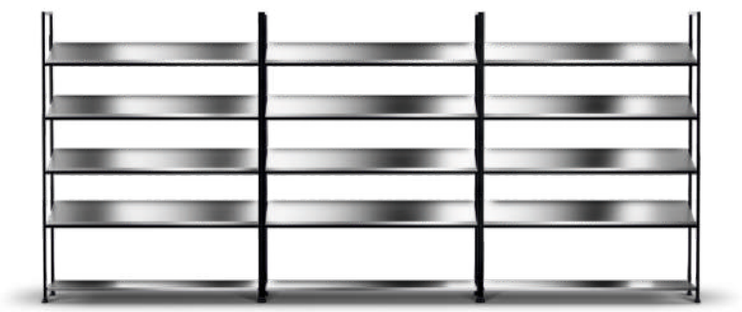
Parametry (cm)
szerokość od **64** do **208**
głębokość **80 / 100**
wysokość **203**

RP-A1
RP-B1

Parametry (cm)
szerokość od **64** do **208**
głębokość **80 / 100**
wysokość **198**



RP-C



RP-C

Parametry (cm)
szerokość **150**
głębokość **50**
wysokość **200**



REGAŁY CHŁODNICZE

Regały chłodnicze RCh-O i RCh-SR



Chłodzenie dynamiczne zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze, a hartowane szyby zapewniają bezpieczną i atrakcyjną ekspozycję oraz najlepsze warunki dla przechowywanych produktów.





regały przeszklone wolnostojące

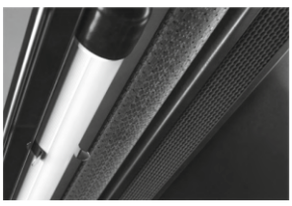
szerokość *[cm]*	133; 196
głębokość *[cm]*	70
wysokość *[cm]*	202
pow. ekspozycji *[m2]*	2,23 ; 3,36

Moduły chłodnicze do łączenia w ciągi są krótsze o 8 cm

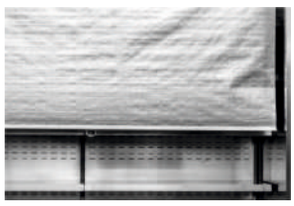
GWARANCJA

Standardowo 12 miesięcy. Z możliwością przedłużenia do 2 lat - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl

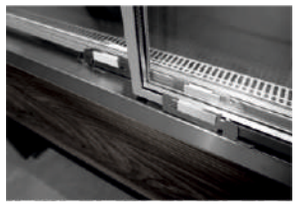
2 lata gwarancji RAPA



Energooszczędne **oświetlenie LED** dobierzesz do rodzaju produktów.



Dzięki **perforowanej rolecie** nocnej ze spowalniaczem ograniczysz zużycie energii, kiedy sklep będzie zamknięty.



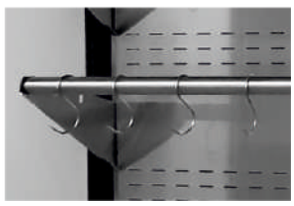
W regale zastosowaliśmy **rozsuwane drzwi przeszklone**.



Zadbasz o bezpieczeństwo, bo boki wykonaliśmy z **szyb hartowanych** w ramach, ze stali nierdzewnej.



Wyeksponujesz produkty, które najlepiej prezentują się w pionie, dzięki poprzeczkom z **hakami „szpic”**.



Zyskasz nowe możliwości ekspozycji, bo w regale możemy dla Ciebie zamontować poprzeczki z **hakami „s”**.



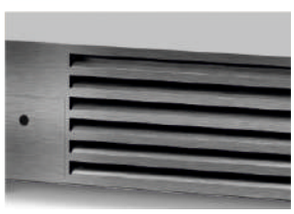
Wyraźnie oznaczysz asortyment, bo na półkach umieściliśmy **listwy cenowe**.



Dzięki **regulowanemu nachyleniu półek** zyskasz więcej możliwości ekspozycji towaru, a Twoi klienci - wygodny dostęp do produktów.



Łatwo utrzymasz regał w czystości, bo wnętrze i półki regału wykonaliśmy ze **stali nierdzewnej**.



Z łatwością wyczyścisz **skraplacz**, bo dostęp do niego nie wymaga użycia narzędzi.



Z łatwością ustawisz najlepszą temperaturę, bo zastosowaliśmy **elektroniczny regulator** z wyraźnym wyświetlaczem.



Urządzenie dopasujesz do swojego wnętrza. Regały zaprojektowaliśmy w wersji z **frontem dolnym malowanym, nierdzewnym lub z paneli drewnopodobnych**.

Regały chłodnicze COMPACT REMOTE

model Compact SR remote

szerokość [cm]	196
głębokość [cm]	70
wysokość [cm]	214,5
powierzchnia ekspozycji [m2]	4,5 m2

2 lata gwarancji RAPA

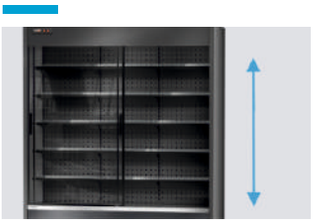


GWARANCJA

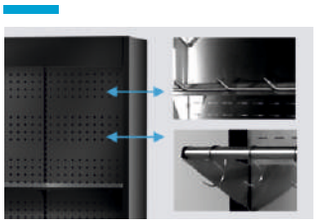
Standardowo 12 miesięcy. Z możliwością przedłużenia do 2 lat - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl



Możliwość łączenia w ciągi



Duża przestrzeń ekspozycyjna



Wiele wariantów ekspozycji - półki, haki „s" lub "szpic"



Energooszczędne oświetlenie LED

Regały chłodnicze GT S REMOTE



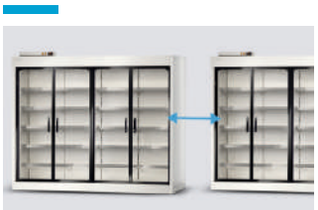
model GT S remote

szerokość [cm]	259; 196; 133
głębokość [cm]	100
wysokość [cm]	221
powierzchnia ekspozycji [m2]	6,55 ; 4,91; 3,26

GWARANCJA

Standardowo 12 miesięcy. Z możliwością przedłużenia do 2 lat - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl

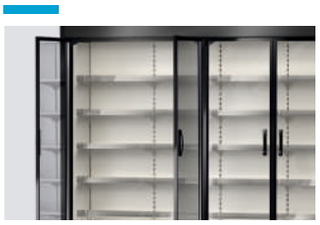
2 lata gwarancji RAPA



Możliwość łączenia w ciągi



Chłodzenie agregatem zewnętrznym



Przeszklone drzwi skrzydłowe



Odprowadzenie skroplin do kanalizacji

REGAŁ CHŁODNICZY POS-A - Wykorzystaj potencjał strefy przy kasach

Czy wiesz, że dobrze zaprojektowana strefa przy kasie może podnieść sprzedaż znajdujących się tam produktów o 20, a nawet 30%?
Przyciągnij uwagę klientów dzięki regałowi chłodniczemu, który zaprojektowaliśmy z myślą o zakupach impulsowych.

model POS-A

szerokość *[cm]*	72,5; 92,5
głębokość *[cm]*	66
wysokość *[cm]*	145,5
pow. ekspozycji *[m2]*	0,21 ; 0,27

2 lata gwarancji
RAPPA

Dlaczego POS-A?

- Ponieważ to właśnie strefa kas jest miejscem, w którym każdy klient kończy zakupy. Z regałem POS-A zadbasz o to, by produkty były wyraźnie wyeksponowane i na wyciągnięcie ręki.
- Ponieważ ułatwia utrzymanie porządku i ułożenie towaru w najbardziej pożądanej strefie sklepu.
- Ponieważ dzięki właściwej temperaturze produkty kupowane pod wpływem impulsu zachwycą Twojego klienta smakiem.



Zyskasz dodatkową przestrzeń, bo na regale możesz postawić produkty, które nie wymagają chłodzenia.



Stworzysz atrakcyjną ekspozycję dzięki **energooszczędnemu oświetleniu LED**.



Wzmocnisz sprzedaż, bo urządzenie wyposażyliśmy w **listwy cenowe**, dzięki którym klient dokładnie wie, ile zapłaci.



Zapewnisz bezpieczne zakupy, bo w urządzeniu wykorzystaliśmy **wytrzymałe, hartowane szyby**.



Ułatwisz podjęcie decyzji, bo produkty będą umieszczone **na optymalnej wysokości**.



Oszczędzisz czas potrzebny na konserwację, bo **dostęp do skraplacza nie wymaga użycia narzędzi**, a kratka wentylacyjna jest zamykana na magnes.



Zadbasz o środowisko, bo POS-A posiada **ekologiczny czynnik R-290**. Zatroszczysz się o swoje produkty, które będą chłodzone równomiernie dzięki perforowanym plecom urządzenia.



Swobodnie ustawisz i wypoziomujesz urządzenie, dzięki **regulowanym nogom**.



Bez trudu **dobierzesz kolor**, który podkreśli Twoją markę i przyciągnie uwagę klienta.



Zachowasz smak i świeżość produktów na dłużej, bo będą **przechowywane w niskiej temperaturze**.



WYSPA CHŁODNICZA WB1 - Wzmocnij sprzedaż samoobsługową

Skrupulatnie planujesz ścieżkę klienta i chcesz, by produkty były na wyciągnięcie jego ręki? Zapewnij nieograniczony dostęp do produktów z wyspą chłodniczą, którą zaprojektowaliśmy z myślą o bezpiecznych i elastycznych zakupach.

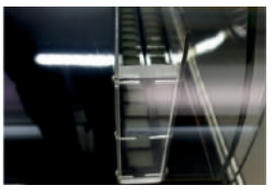
model WB1 141/127

szerokość *[cm]*	141
głębokość *[cm]*	127
wysokość *[cm]*	96

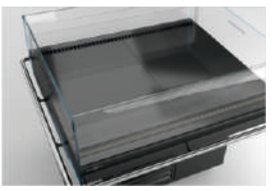
2 lata gwarancji



Wyeksponujesz wszystkie produkty, bo **boki wykonaliśmy z przezroczystych materiałów**, które nie ograniczają widoczności.



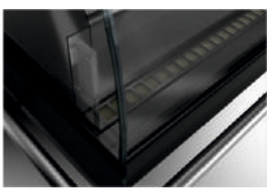
Zadbasz o środowisko, bo urządzenie chłodzi ekologiczny **czynnik chłodniczy R-290.**



Z łatwością stworzysz atrakcyjną ekspozycję, bo **produkty dostępne są ze wszystkich 4 stron**.

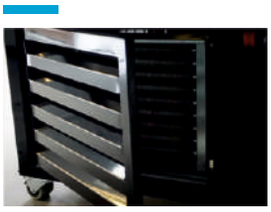


Śmiało zaplanujesz przestrzeń handlową, bo dzięki **odbojom ze stali nierdzewnej**, wyspa może stać bezpiecznie nawet w bardzo ruchliwych alejkach sklepowych.



Zapewnisz świeżość produktów, dzięki **chłodzeniu dynamicznemu.**





Bez trudu wyczyścisz skraplacz, bo dostęp do wnętrza **nie wymaga użycia narzędzi**.



Z łatwością ustawisz najlepszą temperaturę, bo zainstalowaliśmy **regulator z wyraźnym wyświetlaczem**.



Z łatwością ustawisz urządzenie w dowolnym miejscu, ponieważ wyposażyliśmy je w **koła jezdne**.



Powiększysz przestrzeń ekspozycyjną, bo **wyspy możesz łączyć w ciągi**.



Dopasujesz wyspę do każdego wnętrza, bo przygotowaliśmy ją w **kilku wariantach kolorystycznych.**

STOŁY NIERDZEWNE SG

Materiał do zadań specjalnych

Stal nierdzewna to zdecydowanie najlepszy wybór, jeśli myślisz o fachowym wyposażeniu kuchni. Wybierając materiał na stoły gastronomiczne poszliśmy o krok dalej i zdecydowaliśmy się na stal nierdzewną kwasoodporną AISI 304. Do jej najważniejszych zalet należą duża wytrzymałość na uszkodzenia mechaniczne i odporność na działanie kwasów występujących w produktach spożywczych, takich jak warzywa, owoce, mięso czy mleko. Niebagatelne znaczenie ma też łatwość w czyszczeniu – gładka powierzchnia stołu zapobiega gromadzeniu się brudu i pozwala szybko i bez problemu usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

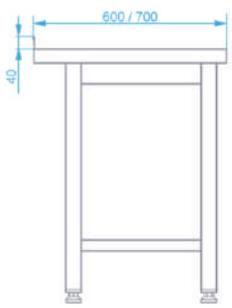
Mocna konstrukcja

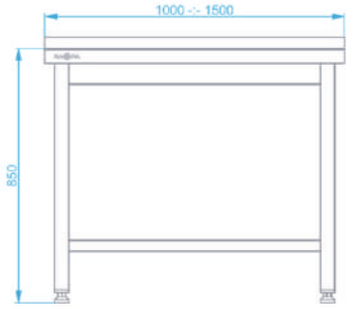
Stół w profesjonalnej kuchni powinien być mocny i stabilny. To gwarantuje wygodę i bezpieczeństwo pracy w dynamicznym i wymagającym środowisku. Właśnie dlatego postawiliśmy na konstrukcję spawaną oraz wyposażyliśmy meble w regulowane stopy o zakresie -5/+15 mm. Pozwala to możliwie najlepiej dopasować je do miejsca, w którym zostaną ustawione i dać Ci pewną przestrzeń roboczą.

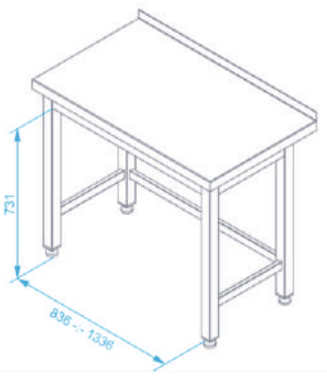
Stół na miarę Twoich potrzeb

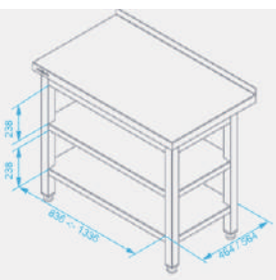
Doskonale zdajemy sobie sprawę, że w niewielkiej kuchni każdy centymetr jest na wagę złota i czasem trudno jest utworzyć wygodny ciąg roboczy ze standardowych mebli dostępnych na rynku. Dlatego w naszej ofercie istnieje opcja dopasowania długości stołu do indywidualnego wymiaru w zakresie od 1000 do 2000 mm. Jeśli potrzebujesz dodatkowego miejsca do przechowywania, możesz wybierać pomiędzy modelami stołów wyposażonych w jedną bądź dwie półki albo w zamykane szafki z półkami i drzwiami skrzydłowymi lub przesuwnymi. Stoły wykonujemy na głębokość 600 lub 700 mm oraz wysokość 850 mm.

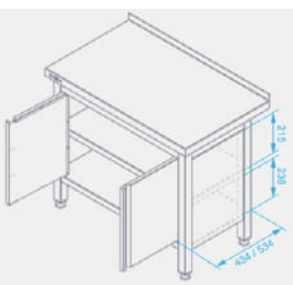


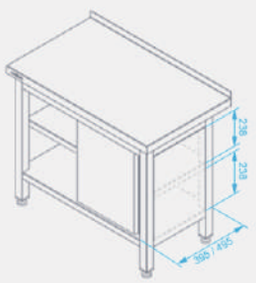








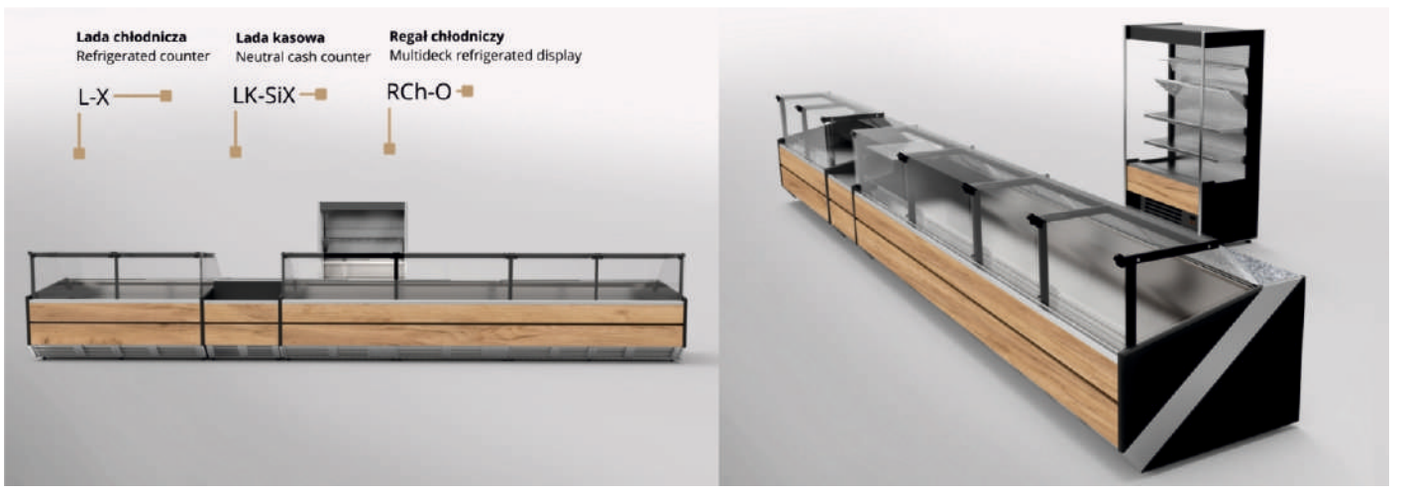




Miksuj dowolnie i twórz zestawy urządzeń RAPA!

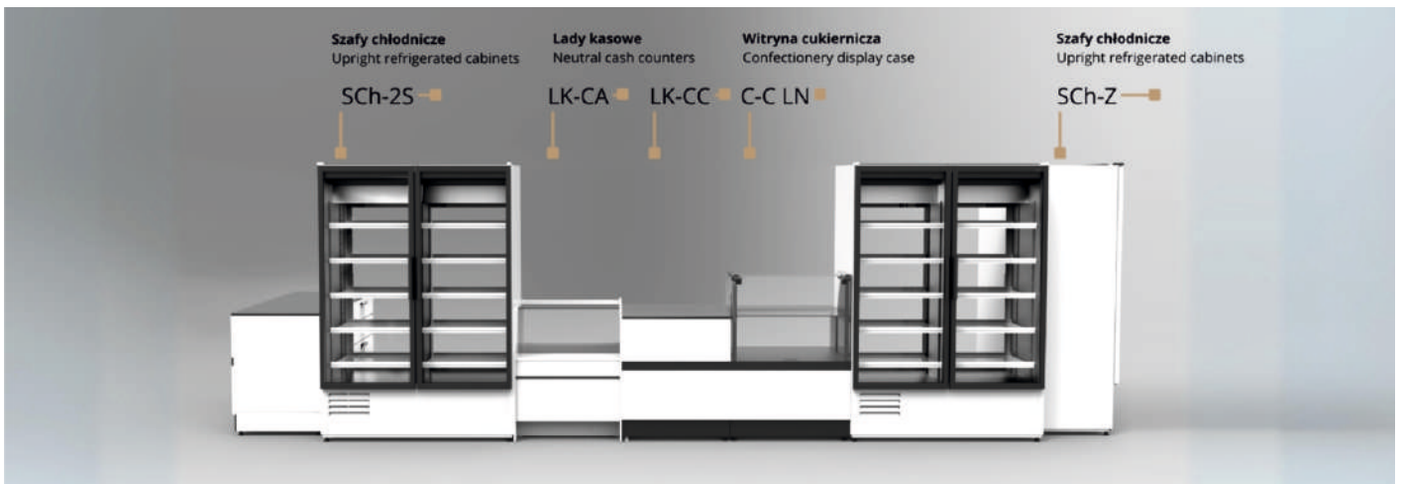
Formuła „Mix&Match" polega na możliwości dowolnego łączenia dostępnych w ofercie elementów i tworzenia z nich kompatybilnych zestawów, które zawsze dobrze się ze sobą komponują. Korzystają z niej firmy produkujące wyposażenie wnętrz czy meble. Wszystko opiera się o zaprojektowanie poszczególnych modeli w taki sposób, żeby pasowały do siebie w różnych wariantach i zestawieniach. My też zastosowaliśmy to rozwiązanie! Przekonajcie się, w jaki sposób możecie łączyć nasze urządzenia.





Łącz urządzenia ze względu na funkcję

W zależności od tego, jakimi warunkami lokalowymi dysponujesz oraz jakich udogodnień potrzebujesz Ty i Twoi pracownicy, możesz dowolnie połączyć komplementarne urządzenia z jednej lub różnych linii. Dzięki licznym wariantom długości i wysokości naszego sprzętu, ujednoliconemu wzornikowi kolorów i dekorów oraz rozwiązaniom takim jak lady narożne oraz neutralne lady kasowe w różnych kształtach i opcjach wykończenia, bez trudu skomponujesz zestaw, który idealnie dopasuje się do przestrzeni, którą dysponujesz. Warto zwrócić uwagę na fakt, że część urządzeń posiada możliwość łączenia w jednolite ciągi chłodnicze, co może być istotne z uwagi na oszczędność miejsca, które zawsze jest na wagę złota.



RAPA

PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

Najlepszy sprzęt dla Twojego biznesu!

- wysoka jakość wykonania
- nowoczesne rozwiązania i design
- krótkie terminy realizacji
- serwis producenta na terenie całego kraju
- przedłużenie gwarancji nawet do 5 lat



rapa.pl

Firma „RAPA" zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w charakterystykach i wyglądzie wyprodukowanych urządzeń. Informacje podane w niniejszym folderze nie są zobowiązujące i nie stanowią oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego.