

RAPA

PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

Witryny cukiernicze

Linie A / B / EXCELLENTE C



rapa.pl



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

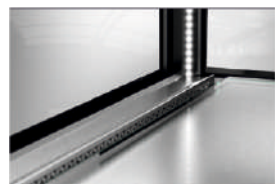
Z nami słodkie chwile trwają dłużej!

Witryny cukiernicze to niezbędne wyposażenie każdej cukierni, ale znajdują też zastosowanie w innych miejscach, jak sklep spożywczy, kawiarnia, restauracja, czy stacja benzynowa. Największą zaletą witryn jest z pewnością ich elegancka i obszerna przestrzeń ekspozycyjna, która pozwala atrakcyjnie zaprezentować umieszczony wewnątrz asortyment, a klientom umożliwia obejrzenie go dokładnie z każdej strony.

Przyciągnij wzrok

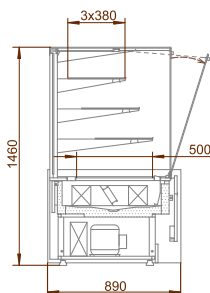
Dzięki **oświetleniu LED** zaprojektujesz doskonałą ekspozycję produktów cukierniczych.

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



C-A

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



Witryna dostępna również w wersji neutralnej



Dopasujesz witryny do swojego wnętrza, bo wykończenie wybierzesz z szerokiej palety kolorów i dekorów.

Zaprojektowana, by zachować smak

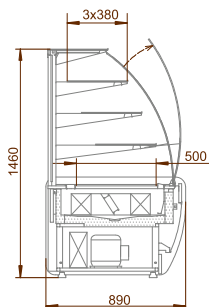
We wszystkich witrynach chłodniczych zastosowaliśmy **ekologiczny czynnik chłodniczy R-290**, z którym zadbasz o środowisko.

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



C-B

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



Witryna dostępna również w wersji neutralnej



Przyciągniesz uwagę klienta **dużym podświetlanym plafonem**, który możesz dodatkowo oznakować np. swoim logo.

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

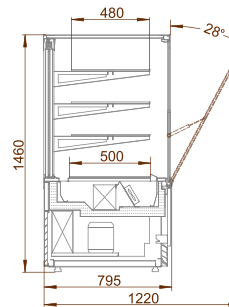
Zachowasz świeżość wyrobów cukierniczych, bo zastosowaliśmy w modelach A, B i C, C L **chłodzenie dynamiczne i kurtyny powietrzne**, które zabezpieczą słodkości przy każdym otwieraniu szyb.



Linia EXCELLENTE

C-C

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
1x26; 2x20; 1x16
 regulacja co 5 cm
 czynnik chłodniczy (HC)
R-290
 napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
 odszranianie
automatyczne

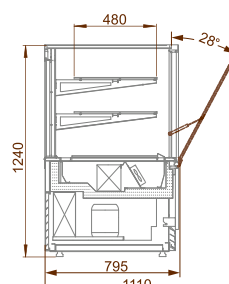


Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Linia EXCELLENTE

C-C L

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
1x26; 1x20; 1x14
 regulacja co 5 cm
 czynnik chłodniczy (HC)
R-290
 napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
 odszranianie
automatyczne



Witryna dostępna również w wersji neutralnej

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

Z myślą o łatwym urządzeniu

Zapewnisz optymalne warunki przechowywania produktów oraz zadbasz o ich świeżość i smak, **bo w witrynach zastosowaliśmy drzwi z szyb zespolonych, niskoemisyjnych.** W linii Excellence masz do wyboru drzwi do wyboru rozsuwane lub skrzydłowe. Natomiast w liniach A i B drzwi wyłącznie rozsuwane.



Drzwi rozsuwane

Drzwi skrzydłowe

W trosce o Twój czas

Dzięki domówieniu **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.**

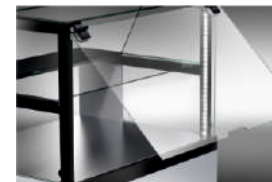


wersja z blatem górnym



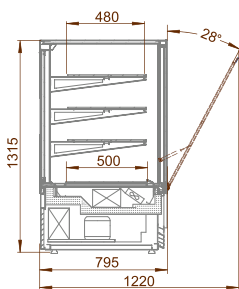
Łatwa obsługa

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



Linia EXCELLENTE

C-C SL INVERTER (S i SR)

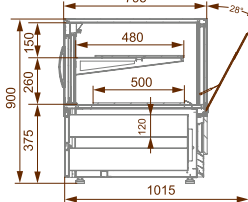


Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)
długość 60 / 100
głębokość 79,5, wysokość 131,5
wym. ekspozycji - półka
48x91,5 - 3 szt.
ekspozycja dolna
50x50,5 / 50x93
rozstaw półek regulacja co 5 cm
1x26; 2x20; 1x16
czynnik chłodniczy (HC)
R-290
napięcie znamionowe
230 V~ / 50 Hz
odszarzanie
automatyczne

Linia EXCELLENTE

C-CN SL mini (S i SR)

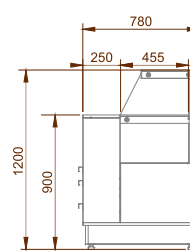


Witryna dostępna również w wersji z inwerterem - kontakt z Działem Obsługi Klienta

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 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

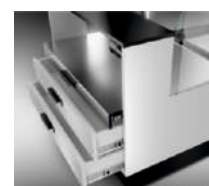
Oszczędzaj energię z technologią inwerterową!



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

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

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



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

Meble dla branży cukierniczej

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



Lady kasowe



Regały piekarnicze i sklepowe

Lady kasowe



LK-CA



LK-CB



LK-CC

LK-CA / LK-CB

Parametry (cm)
długość 90
głębokość 89
wysokość 96

LK-CC

Parametry (cm)
długość 90
głębokość 78
wysokość 90

Regały piekarnicze i sklepowe



RP-A



RP-B

RP-A RP-B

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



RP-A1



RP-B1

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



Zdjęcie: Cukiernia i piekarnia „Bagietka”, Gdynia - urządzenia z linii Excellence C i regał sklepowy RP-C

Więcej realizacji na rapa.pl



Konfiguruj wybrane urządzenia

