

URZĄDZENIA CHŁODNICZE **DLA BRANŻY SPOŻYWCZEJ**

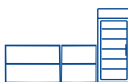
Lady chłodnicze i grzewcze / Szafy chłodnicze
Witryny cukiernicze / Regały chłodnicze i piekarnicze



rapa.pl



SPIS TREŚCI

	str. 4-5  Szafy chłodnicze	str. 6-7  Wyposażenie dodatkowe i akcesoria do szaf chłodniczych	str. 8  Szafy ze stali nierdzewnej Szafa mroźnicza
str. 9  Chłodnicze urządzenia specjalistyczne	str. 10  Lady grzewcze	str. 10-11  Lady chłodnicze	str. 12  Wyposażenie dodatkowe i akcesoria do lad chłodniczych
str. 13  Lady kasowe do lad chłodniczych	str.14-16  Witryny cukiernicze	str. 17  Lady kasowe do witryn cukierniczych	str. 17  Regały piekarnicze Regały sklepowe
str. 18-20  Regały chłodnicze	str. 21  Wyspa chłodnicza	str. 22  Stoły nierdzewne	str. 23  Zestawy urządzeń

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



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.

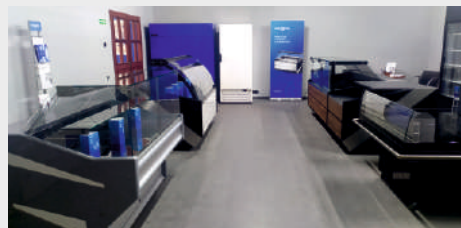
Nasza fabryka w Lublinie to miejsce, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością – projektujemy i produkujemy urządzenia chłodnicze, grzewcze i mroźnicze, stoły gastronomiczne oraz neutralne meble uzupełniające.

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, zyskałoby 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.



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).



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 INVERTEREM
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

SZAFKA CHŁODNICZA Z AGREGATEM GÓRNYM NA 21 POJEMNIKÓW EURO 2



model **21-E2** *ecoline* / standard
cm szer. 160 / gł. 80 / wys. 202



model **CARGO**
mm szer. 780 / gł. 1190 / wys. 1340 / 2000



SZAFY CHŁODNICZE CARGO SERIA SZAF SPECJALISTYCZNYCH TRANSPORTOWYCH

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



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

SZAFKA CZTEROSTRONNIE PRZESZKLONA / AGREGAT DOLNY

SZAFY DWUSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM GÓRNYM



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 JEDNOSTRONNIE PRZESZKLONE Z AGREGATEM DOLNYM z wentylatorem w standardzie

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



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 RAPPA

W MODELACH 1D

- korpus malowany na wybrany kolor ze wzornika RAPPA



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 RAPPA



WYPOSAŻENIE DODATKOWE I AKCESORIA SZAF CHŁODNICZYCH



Półki żebrowane plastikowane standardowe - białe



Półki żebrowane plastikowane gęste - białe



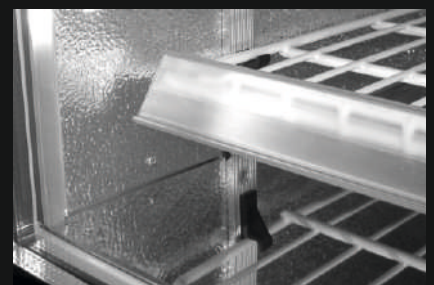
Nakładka perforowana, nierdzewna, szlifowana, na półkę standardową



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



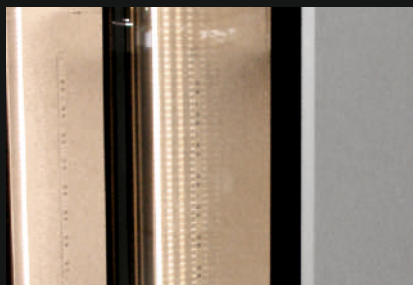
Zamek do drzwi skrzydłowych
- szafy jednokomorowe / dwukomorowe



Zamek do drzwi rozsuwanych



Oświetlenie LED - mięsne



Oświetlenie LED - ciepłe



Oświetlenie LED - zimne



Komplet 4 kół ze stopą regulowaną
- dotyczy modeli szaf dwukomorowych



Filtr przeciwpylkowy
- 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”

SZAFKA 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.



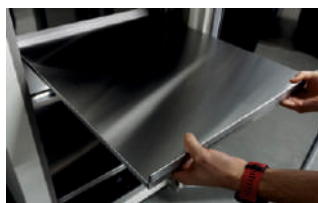
W szafie FAT zastosowaliśmy ekologiczny czynnik chłodniczy R290, który nie ma negatywnego wpływu na środowisko naturalne.



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 konserwację 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 schładzarkę 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 uszczelki drzwi zamontowaliśmy nad nimi specjalną osłonę w postaci daszka.



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



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

Szafy chłodnicze CARGO – seria szaf specjalistycznych transportowych

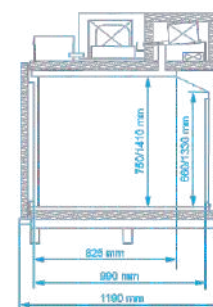
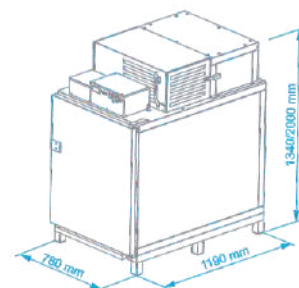
Wsparcie dla transportu i logistyki

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 użytkownika 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.rappa.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

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

LADY CHŁODNICZE

Oszczędzaj energię z technologią inwerterową!

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



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 nabiłowego 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



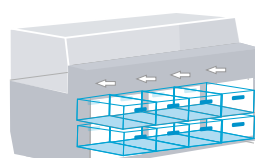
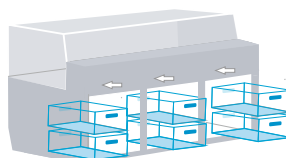
L-Xi

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



L-X

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



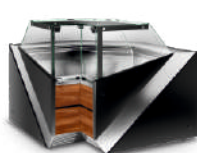
L-Si

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



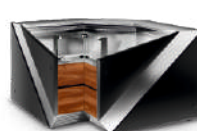
L-S

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.

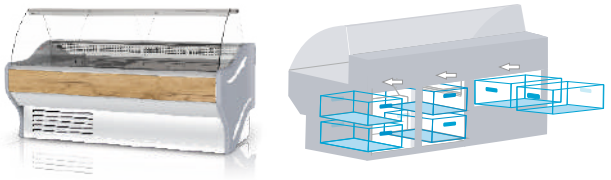
Linia E

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

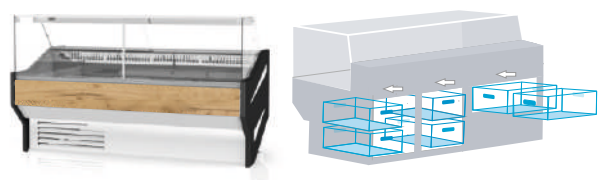
Linia F

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



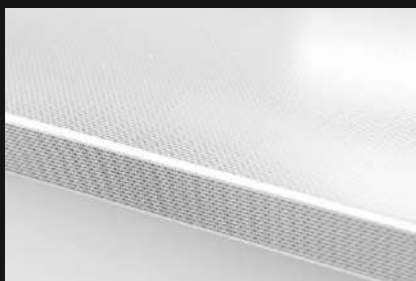
Blat z granitu



Nakładka pod kasę lub wagę ze stali „szlif”



Deska do krojenia



Blat ze stali „płótno”



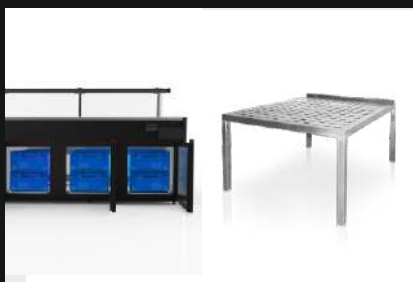
Reling - Półka dla klienta



Zasłony nocne



Koła jezdne ze stopą



Podest perforowany pod górne pojemniki w części przechowalnika



Filtr przeciwpylkowy

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 część 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



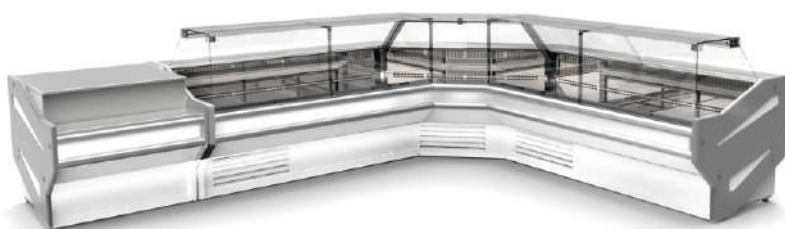
Lady kasowe
IMPULS



Lady kasowe
NAROŻNE WEWNĘTRZNE



Lady kasowe
NAROŻNE ZEWNĘTRZNE



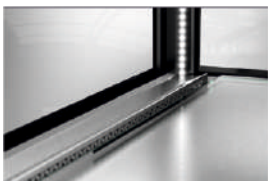
WITRYNY CUKIERNICZE

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

Przyciągnij wzrok

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

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



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.

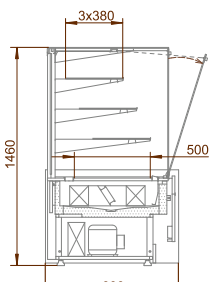


W modelach A, B i C, C L wbudowaliśmy **system do automatycznego odprowadzania skropliny**, którego nie musisz opróżniać.

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.



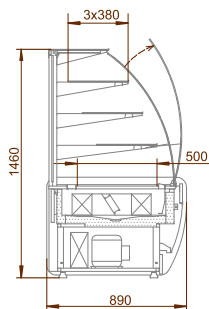
C-A



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
roztaw półek 1x17; 2x19; 1x25
czynnik chłodniczy (HC) R-290
napięcie znamionowe 230 V~ / 50 Hz
odszerzanie automatyczne

C-B

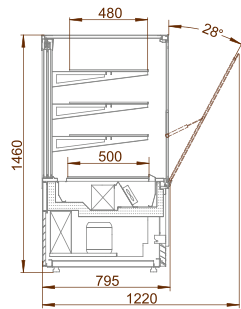


Witryna dostępna również w wersji neutralnej

Parametry (cm)
długość 102 / 139
głębokość 89, wysokość 146
wym. ekspozycji - półka 38x93 - 3 szt. / 38x130 - 3 szt.
ekspozycja dolna 50x93 / 50x130
roztaw półek 1x17; 2x19; 1x25
czynnik chłodniczy (HC) R-290
napięcie znamionowe 230 V~ / 50 Hz
odszerzanie automatyczne

Linia EXCELLENTE

C-C



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



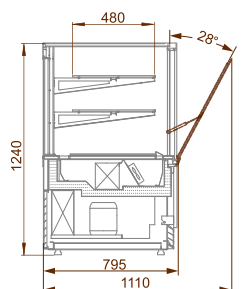
Dopasujesz witryny do swojego wnętrza, bo wykończenie wybierzesz z szerokiej palety kolorów i dekorów.



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

Linia EXCELLENTE

C-C L



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

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 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 rozsuwane lub skrzydłowe. Natomiast w liniach A i B drzwi wyłącznie rozsuwane.

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.**

Gwarancja

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

Łatwa obsługa

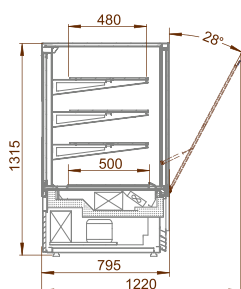
Witrynę C LN z łatwością utrzymasz w czystości, bo dzięki **unoszonej szybie frontowej** masz dostęp do każdego zakamarka.



Linia EXCELLENTE
C-C SL H
INVERTER
(cm) dł. 60, gł. 82, wys. 171,5



Linia EXCELLENTE
C-C SL
INVERTER (S i SR)

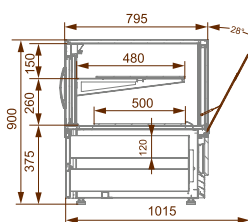


Witryna dostępna również w wersji neutralnej

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
odszerzanie
automatyczne

C-C SL H

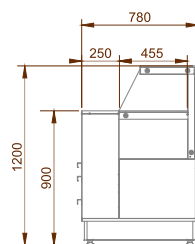
Linia EXCELLENTE
C-CN SL mini (S i SR)



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.**

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

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.

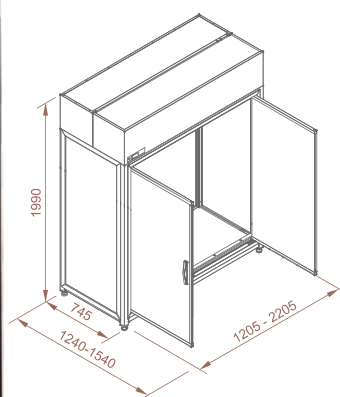
Witryny chłodnicze znajdują zastosowanie w kawiarniach, restauracjach, salach bankietowych, holach komunikacyjnych galerii handlowych oraz przestrzeniach sprzedażowych.

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

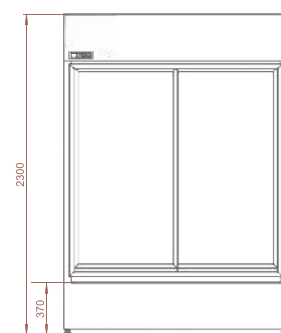
Model AKM

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 podstaw	20; 40; 60 cm
czynnik chłodniczy (HC)	R-290
napięcie znamionowe	230 V~ / 50 Hz
odszywanie	automatyczne

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



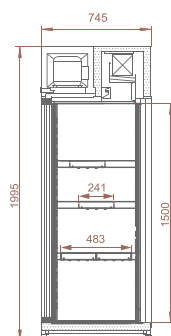
Istnieje **możliwość pomalowania korpusu i półek na kolor RAL** z wzornika RAPA lub kolor indywidualny wybrany przez klienta.



podstawa

Istnieje możliwość zamówienia **podstawy pod altanę**.

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

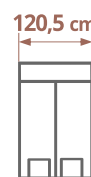
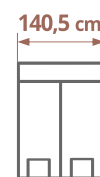
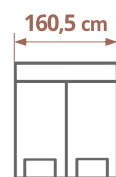
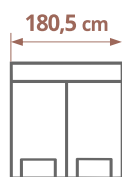
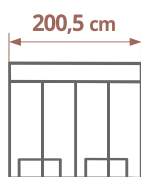
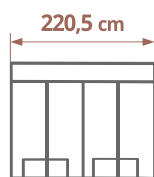


poziomy półek regulowanych

Model AKM wyposażony jest w poziomy półek.

Wymiary dla każdego wnętrza

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



Z urządzeniami w wersji z energooszczędną sprężarką inwerterową zaoszczędzisz nawet do 50% energii elektrycznej!

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-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



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 [m ²]	2,23; 3,36

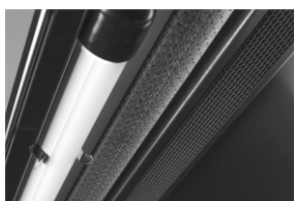
Moduły chłodnicze do łączenia w ciągi są krótsze o 8 cm

GWARANCJA

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

2 lata
gwarancji

RAAPA



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



Dzięki **perforowanej rolecie** nocnej ze spawalniczym 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”**.



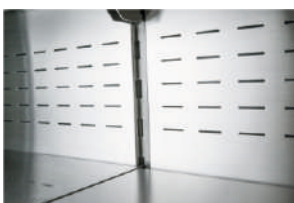
Zyskasz nowe możliwości ekspozycji, bo w regale możemy dla Ciebie zamontować poprzeczki z **hakami „s”**.



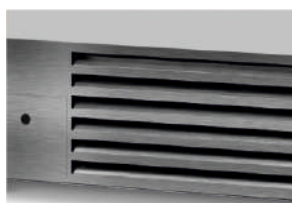
Wyraźnie oznaczysz asortyment, bo na półkach umieściliśmy **listwy cenowe**.



Dzięki **regulowanemu nachyleniu półek** zyskasz więcej możliwości ekspozycji towaru, a Twój klient - 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

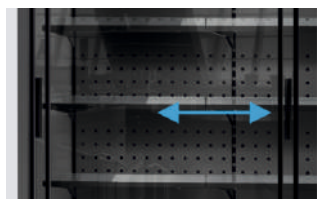
model Compact SR remote

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



GWARANCJA

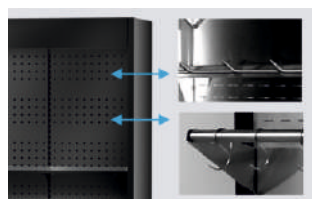
Standardowo 12 miesięcy. Z możliwością przedłużenia do 2 lat - po zarejestrowaniu urządzenia na www.rapa.pl



Możliwość łączenia w ciąg



Duża przestrzeń ekspozycyjna



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



Energoszczędne 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



Możliwość łączenia w ciąg



Chłodzenie agregatem
zewnętrznym



Przeszkłone 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 [m ²]	0,21 ; 0,27

2 lata
gwarancji

RAKOPA

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**. Zatrzaszczysz 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

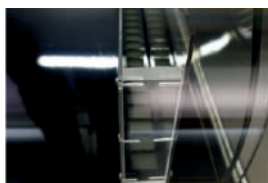
szerokość [cm]	141
głębokość [cm]	127
wysokość [cm]	96

2 lata
gwarancji

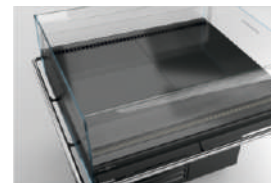
RAPOPA



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



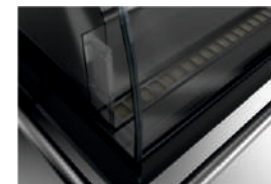
Zadbasz o środowisko, bo urządzenie chłodzi ekologiczny **czynnikiem chłodniczym R-290**.



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 wyczyszczisz 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

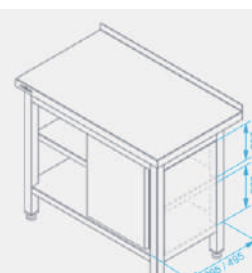
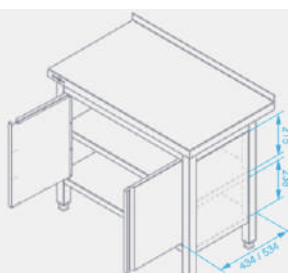
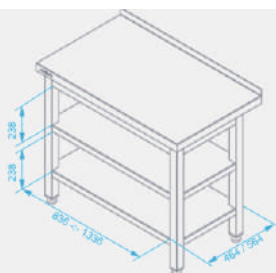
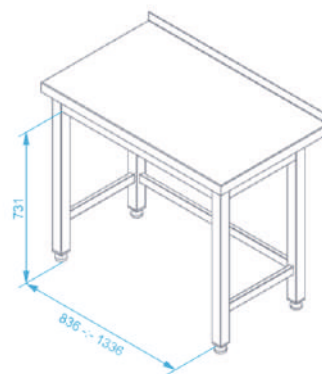
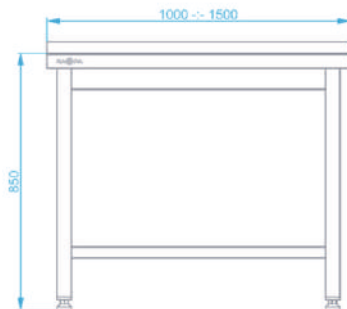
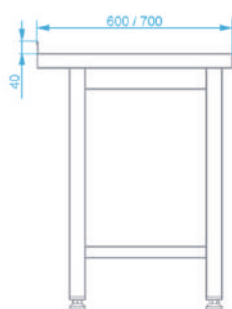
Stal nierdzewna to zdecydowanie najlepszy wybór, jeśli myślisz o fachowym wyposażeniu kuchni. Wybierając materiał na stoły gastronomiczne poszliśmy o krok dalej i zdecydowaliśmy się na stal nierdzewną kwasoodporną AISI 304. Do jej najważniejszych zalet należą duża wytrzymałość na uszkodzenia mechaniczne 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.

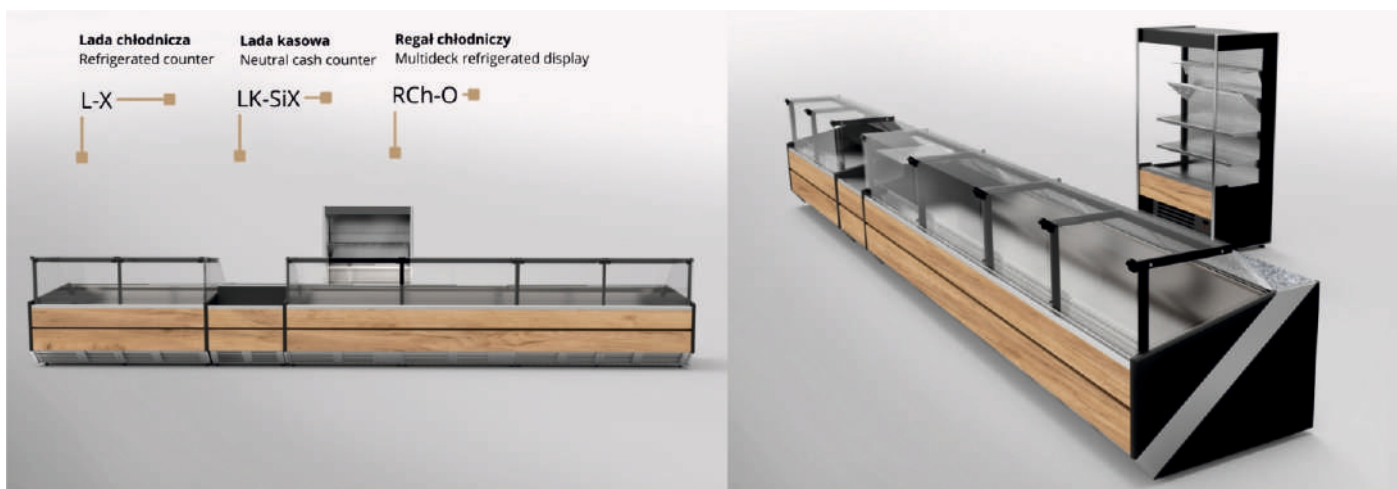
Stół na miarę Twoich potrzeb

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 przesuwными. Stoły wykonujemy na głębokość 600 lub 700 mm oraz wysokość 850 mm.



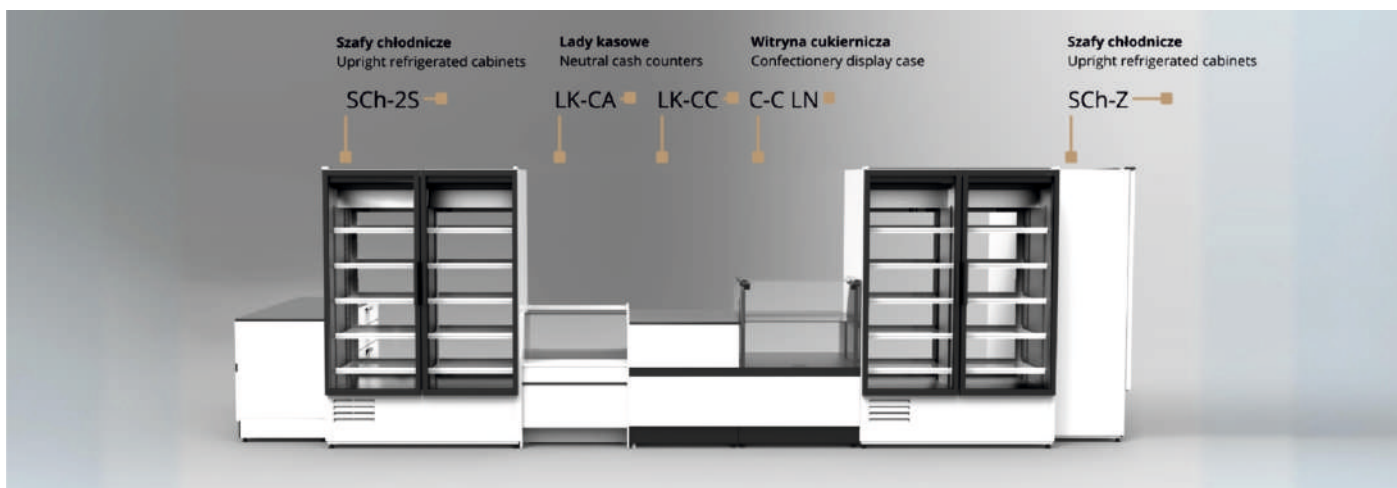
Miksuj dowolnie i twórz zestawy urządzeń RAPA!

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 lamy narożne oraz neutralne lamy 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.



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

