

RAPA

FABRICANT D'APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION

Vitrines réfrigérées à pâtisseries

Ligne A / B / EXCELLENTE C



rapa.pl/fr



RAPA sp. j. • ul. Ceramiczna 9, 20-149 Lublin, Pologne
+48 790 444 631 • rapa@rapa.lublin.pl

Les moments doux durent plus longtemps avec les appareils RAPA !

Les vitrines réfrigérées à pâtisseries sont un équipement essentiel pour tout magasin de confiserie/pâtisserie, mais elles peuvent également être utilisées dans d'autres lieux, tels qu'une épicerie, un café, un restaurant ou même une station-service. Le plus grand avantage des vitrines est sans aucun doute leur espace d'exposition élégant et généreux, qui permet de présenter l'assortiment placé à l'intérieur de manière attrayante et permet aux clients de le voir complètement de tous les côtés.

Attirer l'attention

Vous mettez en valeur tous les avantages de vos produits grâce à l'**éclairage LED économe** en énergie.

Vous gagnerez de l'espace car vous pourrez stocker les produits qui ne nécessitent pas de refroidissement **au-dessus de la vitrine**.

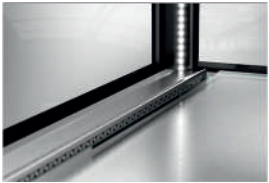
Conçu pour préserver le goût

Dans toutes les vitrines de confiserie, nous avons utilisé le **réfrigérant écologique R-290** avec lequel vous prendrez soin de l'environnement.

La sécurité est assurée, car les appareils A, B, C, CL et C SL, utilisent du **verre trempé durable**.

Nous avons intégré dans les modèles A, B, C et CL le **système d'évaporation automatique des condensats**.

Vous conserverez la fraîcheur des produits car nous avons utilisé dans les modèles A, B, C, CL et C SL le **système de refroidissement dynamique et les rideaux d'air**. Ce système protège les bonbons chaque fois que le pare-brise est ouvert".



C-A

Paramètres (cm)

longueur **102 / 139**,
profondeur **89**, hauteur **146**

dimensions de l'exposition :
étagère

38x93 - 3 pcs. / 38x130 - 3 pcs.

exposition du fond

50x93 / 50x130

espacement des étagères

1x17; 2x19; 1x25

fluide frigorigène (HC)

R-290

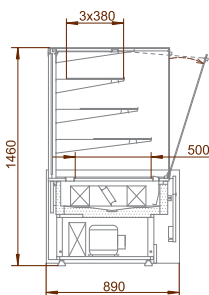
tension nominale

230 V~ / 50 Hz

dégivrage

automatique

Plus d'informations:



Vitrine également disponible en version neutre

C-B

Paramètres (cm)

longueur **102 / 139**,
profondeur **89**, hauteur **146**

dimensions de l'exposition :
étagère

38x93 - 3 pcs. / 38x130 - 3 pcs.

exposition du fond

50x93 / 50x130

espacement des étagères

1x17; 2x19; 1x25

fluide frigorigène (HC)

R-290

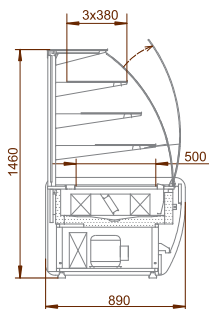
tension nominale

230 V~ / 50 Hz

dégivrage

automatique

Plus d'informations:



Vitrine également disponible en version neutre

Ligne EXCELLENTE

C-C

Paramètres (cm)

longueur **100 / 137**,
profondeur **79,5**, hauteur **146**

dimensions de l'exposition :
étagère

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

exposition du fond

50x93 / 50x130

espacement des étagères

1x26; 2x20; 1x16 réglable tous les 5 cm

fluide frigorigène (HC)

R-290

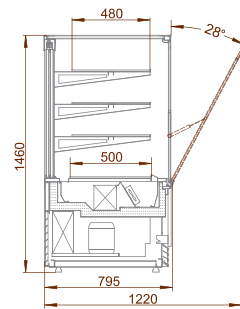
tension nominale

230 V~ / 50 Hz

dégivrage

automatique

Plus d'informations:



Vitrine également disponible en version neutre



Vous pouvez choisir la finition de votre appareil parmi une **large gamme de couleurs et de décors**.



Le modèle B attire l'attention du client grâce à un grand **plafond lumineux**, que vous pouvez en outre marquer avec, par exemple, votre logo.



Grâce au **régulateur de température électronique** avec affichage clair, vous pouvez facilement régler les meilleures conditions.

RAPA propose des vitrines réfrigérées et neutres pour la pâtisserie/confiserie, ainsi que des meubles complémentaires assortis, de sorte qu'un ensemble pour différents types de produits peut être facilement assemblé. Et si vous avez besoin d'une vitrine réfrigérée vraiment spacieuse, vous pouvez commander des appareils de la série Excellente C prêts à être combinés pour former une ligne réfrigérée.

Pour votre temps

Nous vous offrons la possibilité de commander les roues rotatives qui vous aideront à positionner l'appareil à n'importe quel endroit de la pièce, grâce au pied réglable, l'appareil restera stable.

Nous avons fabriqué toutes les vitres, le plateau et les étagères en verre trempé. C'est une sécurité supplémentaire pour vous et vos clients.



Porte coulissante

En vue d'une installation facile

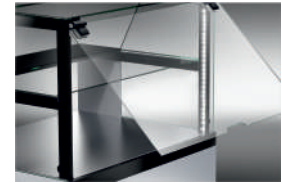
Nous avons fabriqué des portes en verre composite à faible émission, ce qui vous permettra d'assurer des conditions optimales de stockage des produits, ainsi que leur fraîcheur et leur goût. Dans la ligne Excellente, vous pouvez choisir entre des portes coulissantes et des portes à charnières. Dans les lignes A et B, seules les portes coulissantes sont disponibles.



Porte à charnière

Un entretien facile

Grâce à la possibilité de soulever la vitre frontale du modèle C LN, vous pouvez facilement maintenir la zone d'exposition propre, car vous avez accès à tous les coins et recoins.



Ligne EXCELLENTE

C-C L

Paramètres (cm)

longueur **100 / 137**,
profondeur **79,5**, hauteur **124**
dimensions de l'exposition :

étagère
48x91,5 - 2 pcs. / 48x128,5 - 2 pcs.

exposition du fond

50x93 / 50x130

espacement des étagères
1x26; 1x20; 1x14 réglable tous les 5 cm

fluide frigorigène (HC)

R-290

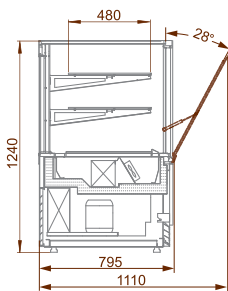
tension nominale

230 V~ / 50 Hz

dégivrage

automatique

Plus d'informations:



Vitrine également disponible en version neutre

Ligne EXCELLENTE

C-C SL

INVERTER (S et SR)

Paramètres (cm)

longueur **60 / 100**
profondeur **79,5**, hauteur **131,5**
dimensions de l'exposition :

étagère
48x91,5 - 3 szt.

exposition du fond

50x93

espacement des étagères
1x26; 2x20; 1x16 réglable tous les 5 cm

fluide frigorigène (HC)

R-290

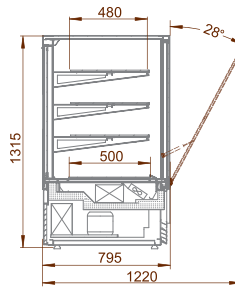
tension nominale

230 V~ / 50 Hz

dégivrage

automatique

Plus d'informations:



Vitrine également disponible en version neutre

Ligne EXCELLENTE

C-C LN

Parameters (cm)

longueur **100**
profondeur **78**, hauteur **120**
dimensions de l'exposition :

étagère en verre
97,6x45,5

exposition du fond

95,8x75,2

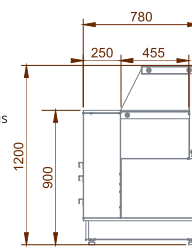
espacement des étagères
31,4 (du fond de l'exposition à l'étagère d'exposition)

29,2 (de l'étagère au toit en verre de la vitrine)

tension nominale

230 V~ / 50 Hz

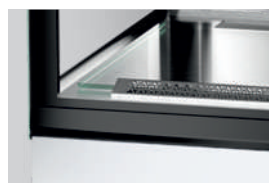
Plus d'informations:



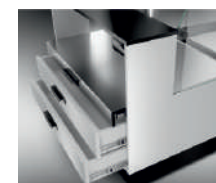
Vitrine uniquement disponible en version neutre



L'accès au condenseur ne nécessite aucun outil, ce qui vous permet de le nettoyer facilement et de prolonger la durée de vie de votre vitrine.



L'un des principaux avantages de la nouvelle Excellente C-C SL est sa grande efficacité énergétique. Ceci est dû à l'utilisation d'un **compresseur INVERTER**.



Nous avons conçu le **fond coulissant** du présentoir en gardant à l'esprit le service à la clientèle. La vitrine C LN est parfaite pour les produits qui ne nécessitent pas de réfrigération.

Mobilier pour l'industrie de la confiserie

Vous pouvez facilement assortir les appareils neutres RAPA complémentaires - comptoirs de caisse et étagères de boulangerie - à un ensemble de vitrines de confiserie.



Élément neutre caisse



Rayonnages pour boulangeries et magasins

Élément neutre caisse



LK-CA



LK-CB



LK-CA / LK-CB

Paramètres (cm)
longueur 90
profondeur 89
hauteur 96



LK-CC



LK-CC

Paramètres (cm)
longueur 90
profondeur 78
hauteur 90

Rayonnages pour boulangeries et magasins



RP-A

RP-B

RP-A RP-B

Paramètres (cm)
largeur
De 64 à 208
profondeur 80 / 100
hauteur 203



RP-A1



RP-B1

RP-A1 RP-B1

Paramètres (cm)
largeur
De 64 à 208
profondeur 80 / 100
hauteur 198



RP-C

RP-C

Paramètres (cm)
largeur 150
profondeur 50
hauteur 200



Photo: Confiserie et boulangerie "Bagietka", Pologne - appareils de la série Excellente C et rayonnages RP-C

Plus de réalisations disponibles sur



Configurer les appareils sélectionnés

