

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Dane aktualne na dzień: 25-04-2024 01:42

Link do produktu: <https://www.gastrofrost.pl/lada-chlodnicza-l-b2-179107-rapa-p-16088.html>

Lada chłodnicza L-B2 179/107 | Rapa



Cena brutto	9 089,70 zł
Cena netto	7 390,00 zł
Czas wysyłki	Zapytaj o dostępność produktu
Kod producenta	L-B2 179/107
Producent	Rapa

Opis produktu

DARMOWA DOSTAWA - SZYBKA REALIZACJA ZAMÓWIENIA - NEGOCJUJ CENY

2 lata
gwarancji
RAPA

Lada chłodnicza z hartowaną i dzieloną giętą szybą, bokami z tworzywa PS-HIPS, wnętrzem przechowalnika oraz blatem ze stali nierdzewnej, osłoną stopek i podświetleniem korpusu LED.

Wymiary

Długość lady	179 cm
Głębokość lady	107 cm
Wysokość lady	122 cm
Długość ekspozycji	171 cm
Głębokość ekspozycji	65,5 cm
Wysokość ekspozycji	18 cm

Wposażenie standardowe

- **24 miesiące gwarancji**
- 3 klasa klimatyczna
- agregat wewnętrzny
- blat ze stali nierdzewnej o szerokości 28 cm
- boki w kolorze wykończenia frontu z tworzywa HIPS
- chłodzenie grawitacyjne (statyczne)
- daszek wewnętrzny ze stali nierdzewnej wyposażony w miękkie odbojniki (bumpon)
- dno przechowalnika ze stali nierdzewnej
- drzwi przechowalnika w kolorze korpusu z uszczelką magnetyczną

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

- dzielone dno ekspozycji ze stali nierdzewnej (wyciągane segmenty)
- elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem od strony obsługi, zakres nastawy: $-3^{\circ}\text{C} \div +13^{\circ}\text{C}$
- kolorowe wykończenie frontu urządzenia
- korpus malowany na wybrany kolor ze wzornika RAPA
- korpus spawany
- maskownica nóg w kolorze korpusu
- niechlłodzona przestrzeń magazynowa pod przechowalnikiem, obok agregatu (nie dotyczy lad o długości do 122 cm)
- nogi regulowane
- odbojniki szare z miękkiego PVC (2 szt.)
- odpływ skroplin do pojemnika
- podświetlenie korpusu energooszczędnymi, kolorowymi diodami LED
- przechowalnik bezprogowy ze stali nierdzewnej
- szyby czołowe dzielone, gięte
- świetlówka liniowa do oświetlenia ekspozycji (mięsna lub nabiałowa)
- wszystkie szyby hartowane
- zasłony nocne

Dane techniczne

Zakres temperatur $+1^{\circ}\text{C} \div +10^{\circ}\text{C}$ (3 kl.)

Odszranianie automatyczne

Czynnik chłodniczy (HFC) R-507

Moc znamionowa $290 \div 480$ W

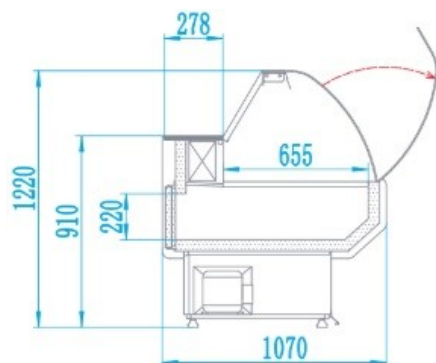
Napięcie znamionowe 230 V~/50 Hz

oświetlenie Świetlówka liniowa
mięsna lub świetlówka
liniowa nabiałowa

Schemat lady chłodniczej LB-2 o głębokości 107 cm

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172



Korzyści z zakupu lody chłodniczej Rapla LB-2:

24 miesięczny okres gwarancji

- prosta rejestracja urządzenia na stronie producenta

3 klasa klimatyczna

- zakres temperatur wewnątrz urządzenia : $+1^{\circ}\text{C} \div +10^{\circ}\text{C}$ (przy temp. otoczenia $+25^{\circ}\text{C}$ i wilgotności wzgl. 60%), zakres temperatur otoczenia dla pracy urządzenia: $+16^{\circ}\text{C} \div +32^{\circ}\text{C}$

Agregat wewnętrzny

- umieszczony w sposób ułatwiający czyszczenie skraplacza

Blat ze stali nierdzewnej o szerokości 28 cm

- trwały i łatwy w utrzymaniu czystości

Boki w kolorze wykończenia frontu z tworzywa HIPS

Chłodzenie grawitacyjne (statyczne)

- niezawodny system chłodzenia zapobiegający wysuszaniu, dedykowany do przechowywania produktów nieopakowanych

Daszek wewnętrzny ze stali nierdzewnej wyposażony w miękkie odbojniki (bumpon)

- w połączeniu z osłoną oświetlenia ekspozycji, wykonaną z tworzywa HIPS daje niepowtarzalny efekt wizualny przyciągający uwagę klientów. Odbojniki (bumpon) chronią daszek oraz szyby czołowe przed zarysowaniem

Dno przechowalnika ze stali nierdzewnej

- solidne i trwałe wykończenie

Drzwi przechowalnika w kolorze korpusu z uszczelką magnetyczną

- szerokie, trwałe, stalowe, w czterech rozmiarach w zależności od długości lody

Dzielone dno ekspozycji ze stali nierdzewnej (wyciągane segmenty)

- łatwy dostęp do przechowalnika w celu utrzymania czystości. Jeden segment dna z praktycznym uchwytem.

Elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem od strony obsługi, zakres nastawy: $-3^{\circ}\text{C} \div +13^{\circ}\text{C}$

- czytelny i prosty w obsłudze

Kolorowe wykończenie frontu urządzenia

Korpus malowany naabrany kolor ze wzornika RAPA

- możliwość skomponowania wykończenia do wystroju wnętrza obiektu handlowego

Korpus spawany

- sztywna i trwała konstrukcja

Maskownica nóg w kolorze korpusu

- ozdobna listwa przypodłogowa maskująca stopki, łatwa w montażu i demontażu bez zbędnych narzędzi

Niechłodzona przestrzeń magazynowa pod przechowalnikiem, obok agregatu (nie dotyczy lad o długości do 122 cm)

- w pełni wykorzystane miejsce

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Nogi regulowane

- [łatwe poziomowanie poprzez wkręcenie lub wykręcenie nóg \(klucz płaski 19\)](#)

Odbojniki szare z miękkiego PVC (2 szt.)

- [zapobiegają uszkodzeniom lady np. wózkiem sklepowym](#)

Odpyw skroplin do pojemnika

- [wygodny pojemnik \(1,5 l ÷ 3,0 l\)](#)

Podświetlenie korpusu energooszczędnymi, kolorowymi diodami LED

- [poprawia efekt wizualny i nadaje nowoczesny design](#)

Przechowalnik bezprogowy ze stali nierdzewnej

- [jednokomorowy, trwały, wykończony w sposób bezpieczny w użytkowaniu](#)
([bez niebezpiecznych ostrych krawędzi i zbędnych zakamarków, łatwy w utrzymaniu czystości](#))

Szyby czołowe dzielone, gięte - [proste w demontażu \(lekkie\) i łatwe w utrzymaniu czystości](#)

Światłówka liniowa do oświetlenia ekspozycji (mięsna lub nabiłowa) - [oświetlenie odpowiednio dostosowane do eksponowanych towarów, ma wpływ na atrakcyjny wygląd sprzedawanych produktów](#)

Wszystkie szyby hartowane

- [bardzo mocne i bezpieczne szkło](#)

Zasłony nocne

- [ograniczają zużycie energii, wykonane z przezroczystego tworzywa PET, przesuwane w prowadnicach, z których bezproblemowo usuwa się zanieczyszczenia](#)

Dostępne kolory

Kolor korpusu:

Kolor wykończenia frontu:

Kolor boków:

Kolor maskownicy stopek:

Blat:

Wyświetlane kolory mają charakter jedynie poglądowy i mogą odbiegać od rzeczywistych.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe

1. Blat z granitu - poszerzany (cena za 1 cm)
2. Blat z granitu (cena za 1 mb)
3. Blat ze stali nierdzewnej - poszerzany (cena za 1 cm)
4. Blat ze stali nierdzewnej wzorkowanej „płótno” - poszerzany (cena za 1 cm)

5. Blat ze stali nierdzewnej wzorkowanej „płótno” do lad i modułów o długości do 155 cm
6. Blat ze stali nierdzewnej wzorkowanej „płótno” do lad i modułów o długości od 172 cm
7. Dopłata do powłoki kataforetycznej parownika
8. Gniazdo elektryczne podwójne (z lewej strony urządzenia)
9. Gniazdo elektryczne podwójne (z prawej strony urządzenia)
10. Gniazdo elektryczne pojedyncze (z lewej strony urządzenia)
11. Gniazdo elektryczne pojedyncze (z prawej strony urządzenia)
12. Komplet 4 kółek obrotowych (2 z hamulcem)
13. Korpus ze stali nierdzewnej do lad i modułów o długości do 155 cm
14. Korpus ze stali nierdzewnej do lad i modułów o długości od 172 cm
15. Malowanie korpusu na dowolny kolor RAL lad i modułów o długości do 155 cm
16. Malowanie korpusu na dowolny kolor RAL lad i modułów o długości od 172 cm
17. Nakładka pod kasę/wagę do lad i modułów wraz listwą prowadzącą o długości do 138 cm
18. Nakładka pod kasę/wagę do lad i modułów wraz listwą prowadzącą o długości od 145 cm
19. Pochyłe dno części ekspozycyjnej
20. Półka niechłodzona pod przechowalnikiem, obok agregatu (nie dotyczy lad i modułów o długości do 125 cm)
21. Półka szklana w części ekspozycyjnej (hartowana, niechłodzona)
22. Przegroda ekspozycji szklana hartowana (stała)
23. Przegroda przechownika (stała)System automatycznego odparowania skroplinSystem osuszania szy
24. Światłówka LED mięsna do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości do 155 cm
25. Światłówka LED mięsna do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości od 172 cm
26. Światłówka LED nabiłowa do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości do 155 cm
27. Światłówka LED nabiłowa do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości od 172 cm
28. Urządzenie bez agregatu

Akcesoria

Akcesoria

1. Deska do krojenia
2. Filtr przeciwpylkowy (wielokrotnego użytku)
3. Półka frontowa dla klienta - reling (cena za 1 mb)
4. Półka wydawcza o szerokości 25 cm (ze stali nierdzewnej, cena za 1 mb)
5. Półka wydawcza o szerokości 25 cm (ze stali wzorkowanej „płótno” cena za 1 mb)
6. Przegroda ekspozycji wykonana z bezbarwnego tworzywa PET (ruchoma)
7. Przegroda ekspozycji szklana hartowana (ruchoma)
8. Rejestrator temperatury USB (beprzewodowy)

Gwarancja i serwis

Podstawowa gwarancja na lamy chłodnicze LB to okres 12 miesięcy z darmową możliwością przedłużenia!

Wystarczy zarejestrować urządzenia na stronie producenta.

Cała procedura nie zajmuje więcej niż 3 minuty.

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Jeżeli nie masz czasu lub uznasz, że nie poradzisz sobie z przedłużeniem okresu gwarancyjnego daj nam znać.

Z przyjemnością Państwu pomożemy z rejestracją.

W ciągu jednego dnia otrzymasz informację drogą mailową, że twoje urządzenie jest objęte 24 miesięczną gwarancją.

SPRAWDŹ JAK WYGLĄDA [**FORMULARZ**](#)

Serwis:

Serwis gwarancyjny jest obsługiwany wyłącznie przez producenta !

W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniem, prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.

Podając:

- typ urządzenia oraz
- numer seryjny znajdujący się na tabliczce znamionowej urządzenia lub karcie gwarancyjnej.

tel. 81 742 53 15 , e-mail: serwis@rapa.lublin.pl