

Link do produktu: <https://www.gastrofrost.pl/lada-chlodnicza-l-e-202107-ropa-p-16192.html>



Lada chłodnicza L-E 202/107 | Rapa

Cena brutto	11 217,60 zł
Cena netto	9 120,00 zł
Czas wysyłki	5 - 7 dni
Kod producenta	L-E 202/107
Producent	Rapa

Opis produktu

Lada chłodnicza E 202/107

Wymiary urządzenia: długość: 202 cm | głębokość: 107 cm | wysokość: 122 cm

Lada chłodnicza z giętą szybą hartowaną, dzieloną, bokami wypełnionymi ekologiczną pianką poliuretanową, przechowalnikiem oraz blatem ze stali nierdzewnej, osłoną stopek i podświetleniem korpusu LED, korpusem malowanym na jeden z kolorów ze wzornika Rapa.

DARMOWA DOSTAWA - SZYBKA REALIZACJA ZAMÓWIENIA - NEGOCJUJ CENY



Wypożyczenie standardowe - w cenie urządzenia:

- 24 miesiące gwarancji
- 3 klasa klimatyczna
- agregat wewnętrzny
- blat ze stali nierdzewnej o szerokości 28 cm
- boki dekorowane z tworzywa HIPS wypełnione ekologiczną pianką poliuretanową w kolorze ze wzornika RAPA
- chłodzenie grawitacyjne (statyczne)
- daszek wewnętrzny ze stali nierdzewnej wyposażony w miękkie odbojniki
- dno przechowalnika ze stali nierdzewnej
- drzwi przechowalnika w kolorze korpusu z uszczelką magnetyczną
- dzielone dno ekspozycji ze stali nierdzewnej (wyciągane segmenty)
- elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem od strony obsługi, zakres nastawy: -3°C ÷ +13°C
- elektroniczny termometr od strony klienta
- korpus malowany naabrany kolor ze wzornika RAPA

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

- korpus spawany
- maskownica nóg w kolorze korpusu
- nogi regulowane
- odbojnice srebrnoszare z miękkiego PVC (2 szt.)
- odpływ skroplin do pojemnika
- niechlódzona przestrzeń magazynowa pod przechowalnikiem, obok agregatu
- [podświetlenie korpusu energooszczędnymi, kolorowymi diodami LED](#)
- [przechowalnik bezprogowy ze stali nierdzewnej](#)
- szyby czołowe dzielone, gięte
- [świetlówka LED do oświetlenia ekspozycji \(mięsna lub nabiałowa\)](#)
- [wszystkie szyby hartowane](#)
- [zasłony nocne wykonane z pleksi](#)

Wymiary - parametry techniczne:

Długość lady 202 cm

Głębokość lady 107 cm

Wysokość lady 122 cm

Długość ekspozycji	193 cm
--------------------	--------

Głębokość ekspozycji	65,5 cm
----------------------	---------

Wysokość ekspozycji	20 cm
---------------------	-------

Zasilanie 230 V / 50 Hz

Zakres temperatur	+1°C ÷ +10°C (3 kl.)
-------------------	----------------------

Czynnik chłodniczy (HFC)	R-507
--------------------------	-------

Moc znamionowa	280 ÷ 530 W
----------------	-------------

Odszranianie automatyczne

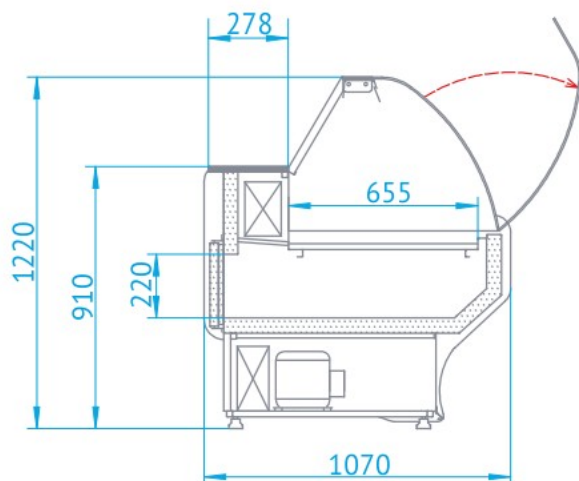
Oświetlenie świetlówka mięsna lub świetlówka nabiałowa

(należy podać rodzaj na etapie składania zamówienia)

Schemat / przekrój:

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



Dostępne kolory

Kolor korpusu i wykończenia frontu:

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

Kolor boków:

Kolor maskownicy stopek:

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

Blat:

Kolor odbojnic:

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

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. Półka frontowa dla klienta - reling (cena za 1 mb)
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 przechowalnika (stała)
24. System automatycznego odparowania skroplin
25. Światłówka LED mięsna do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości do 155 cm
26. Światłówka LED mięsna do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości od 172 cm
27. Światłówka LED nabiłowa do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości do 155 cm
28. Światłówka LED nabiłowa do oświetlenia ekspozycji lad i modułów o długości od 172 cm
29. Urządzenie bez agregatu

Akcesoria

1. Deska do krojenia
2. Filtr przeciwpylkowy (wielokrotnego użytku)
3. Kaskada o głębokości 33 cm (ze stali nierdzewnej lustro, 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 (beziprzewodowy)

Gwarancja i serwis

Podstawowa gwarancja na lady chłodnicze L-E to okres 12 miesięcy z darmową możliwością przedłużenia!

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

Wystarczy zarejestrować urządzenia na stronie producenta.

Cała procedura nie zajmuje więcej niż 3 minuty.

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 gwarancyjny jest obsługiwany wyłącznie przez producenta, na życzenie klienta istnieje możliwość realizacji również napraw pogwarancyjnych.

W przypadku jakichkolwiek pytań i wątpliwości, prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.