

RONDO[®] HL – BLACK

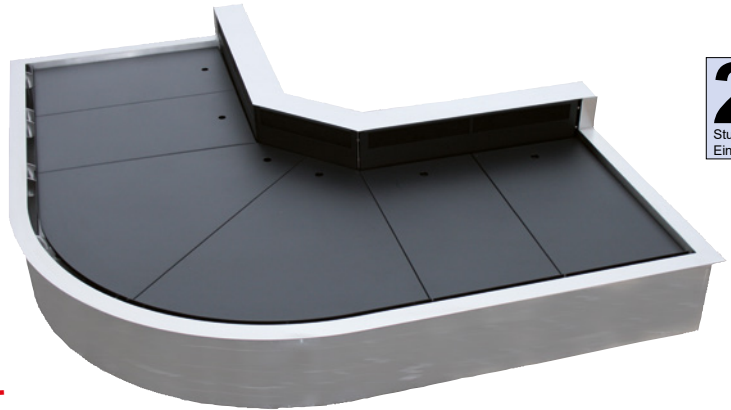
Bei Kühlungen, welche unter Granitflächen untergebaut werden, können die Warenböden und die Ausblasblende alternativ schwarz beschichtet werden.

Nackte Edelstahlflächen bewirken eine technische und kalte Verkaufsatmosphäre.

Mit einer schwarz beschichteten Auslage wird ein angenehmes Verkaufsklima gefördert und die Produktwirkung wesentlich erhöht.

Bitte fragen Sie für eine schwarze Beschichtung den Preis separat an.

Andere Farben auf Anfrage lieferbar.



2
Stufenförmiger
Einbau

RONDO[®] HL – Praliné

Geeignet für Pralinen und Schokoladenartikel



Äußere Form nach Ihren
Wünschen!
Auch runde Formen sind
möglich.

Beispiel mit spiegelnden Stufenauslagen.

Art.-Nr.
2712

Beschreibung

Umluft-Klimaeinsatz für Pralinen und Schokolade.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Temperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF.
Luftfeuchtigkeit Waren: ca. 60% bis 65% rel. LF.
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmitteltheken.

Ausführung wie Modell „RONDO FL – Praliné“ (Seite 29).

Die Verdampfer sind zusätzlich mit einer Umluftheizung ausgestattet.
Zur Regelung ist die Steuerung TMP 620 PR notwendig.

Sonderzubehör

Geruchsverschluss für Anschluss
an bauseitigem Abfluss
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat

Achtung:
Bei mehr als 5 Ventilatoren ist ein externer Transformator vorzusehen.

Transformator mit Gleichrichter, 20 VA

Art.-Nr.

3815

12200

2452