

2. Cuves ventilées

pour comptoirs à rebord



RONDO® HL

Pour gâteaux, pâtisseries et snacks hauts

2
Comptoirs
à rebord



Forme extérieure selon
vos souhaits !

Cuve ventilée disponible en forme arrondie ou droite.
Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA avec filtre à particules et
désinfection aux UV-C est disponible en option.

Art.-Nr.
2658

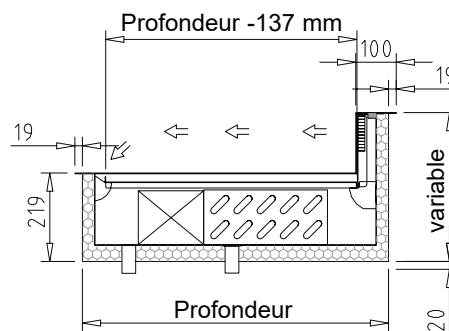
Description

Cuve ventilée avec buse de sortie d'air surélevée pour la réfrigération
des gâteaux, pâtisseries et snacks. Pour une bonne réfrigération, la
marchandise doit être exposée en-dessous de la buse de sortie d'air.
Vitrine obligatoire, ouverte uniquement du côté de départ de la
ventilation.

Températures : env. 6°C à 12°C pour 25°C/60% humidité relative.

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution identique au modèle « RONDO FL » (page 17).



Coupe « RONDO – Type HL »

Nota : prévoir un espace
d'env. 20 mm sous la cuve.



Nettoyage simplifié grâce à l'évaporateur
relevable.