

RONDO® HL – Praline

Pour pralines et chocolats



Forme extérieure selon vos souhaits !
Formes arrondies également possibles.

Exemple avec exposition en escalier et surface brillante.

Art.-No.
2712

Description

Cuve ventilée pour la réfrigération des pralines et des chocolats.
Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.
Températures : env. 16°C à 18°C pour 25°C/60% humidité relative.
Humidité marchandise : env. 60% à 65% humidité relative.
Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Exécution identique au modèle « RONDO FL – Praline » (page 18).

Les évaporateurs sont équipés en plus d'un chauffage ventilé.
La commande TMP 620 PR est nécessaire pour la régulation.

Accessoires spéciaux

Bonde d'écoulement 1 1/4" à brancher	Art.-No. 3815
Commande TMP 620 PR pour groupe externe	12200

Attention :

Pour plus de 5 ventilateurs, il faut prévoir un transformateur externe.

Transformateur avec redresseur, 20 VA	2452
---------------------------------------	-------------