

## 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.-No.**  
**2658**

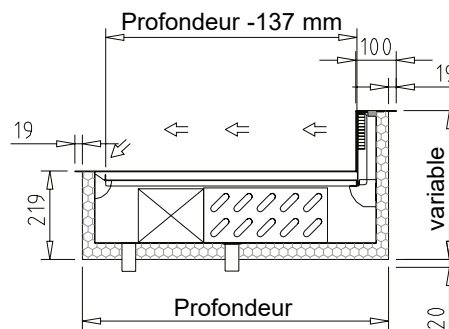
### Description

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 » (chapitre 1, page 17).



Coupe « RONDO – Type HL »

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



Nettoyage simplifié grâce à l'évaporateur  
relevable.