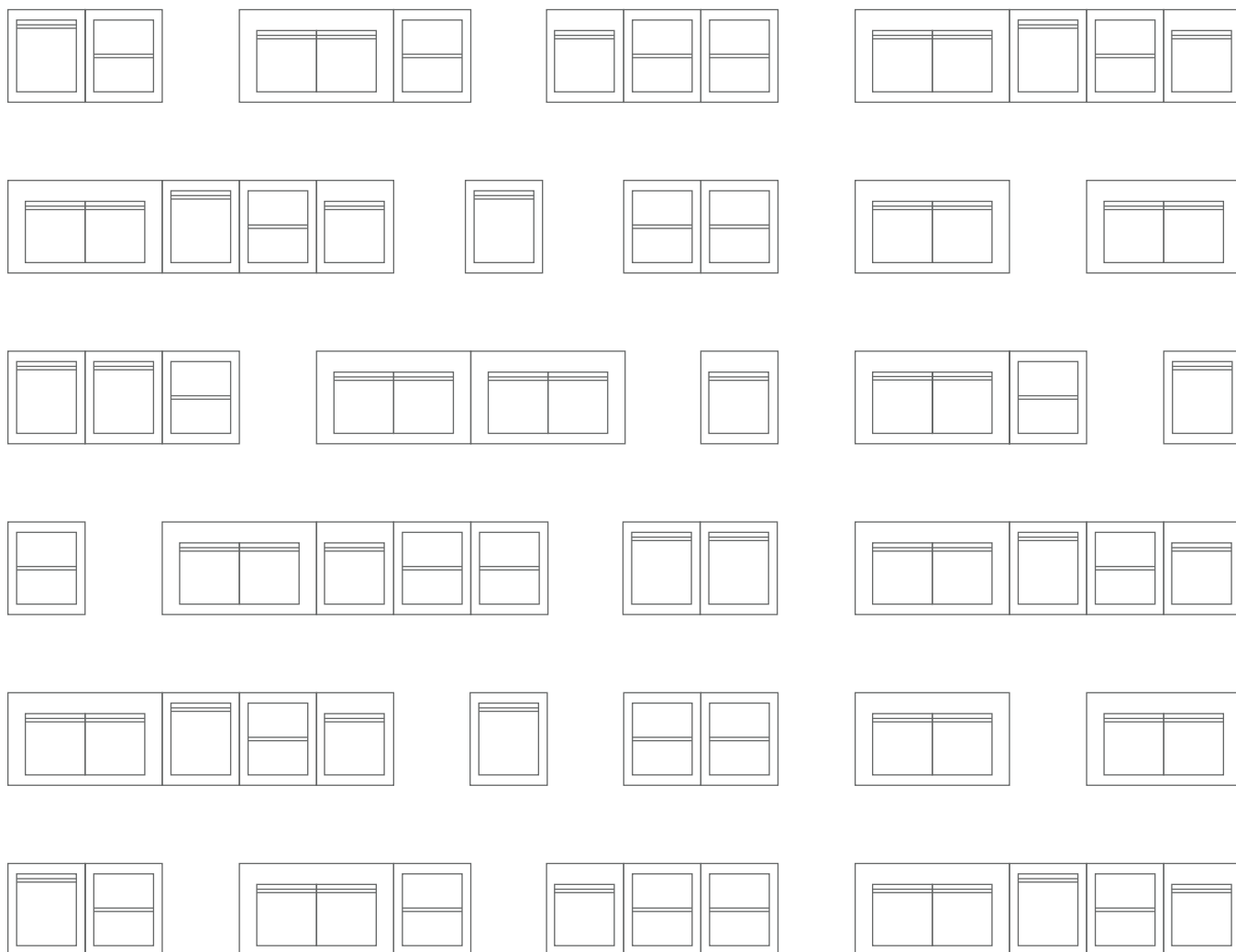




COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE POUR CUISINES EXTÉRIEURES
COMPONENTI IN ACCIAIO INOX PER CUCINE DA ESTERNO

04	A propos
12	Technologie Ronda
16	Modules isolés
28	Portes inox
34	Conteneur à déchets
38	Accessoires



Pour des cuisines extérieures au-delà des standards. Grâce à l'expertise de Ronda, les modules en acier inoxydable maintiennent la température des aliments et des boissons, garantissent une hygiène absolue et s'adaptent à vos besoins sans consommer un seul watt.

Per cucine outdoor che vanno oltre gli standard. Dall'esperienza Ronda i componenti in acciaio inox, mantengono la temperatura di cibi e bevande, garantiscono un'igiene assoluta, si compongono in base ai bisogni senza consumare un watt.

Un demi-siècle d'expérience dans l'acier inoxydable: c'est pourquoi ceux qui choisissent bien, choisissent Ronda.

MEZZO SECOLO DI ESPERIENZA NELL'ACCIAIO INOX:
ECCO PERCHÉ CHI SCEGLIE BENE, SCEGLIE RONDA.

La technologie, la fonctionnalité et le design créent un alliage solide: cela consolide le leadership de Ronda, référence dans les composants en acier inoxydable pour l'ameublement des bars et restaurants depuis 1967. Une réalisation reconnue et testée par une fiabilité rigoureuse répondant aux plus hautes normes de résistance et de durabilité des modules outdoor.

Tecnologia, funzionalità e design creano una lega inossidabile: così si consolida la leadership di Ronda, dal 1967, punto di riferimento nei componenti in acciaio inox per l'arredamento di bar e strutture ristorative. Un risultato riconosciuto e testato da rigorose prove di affidabilità che rispettano i più elevati standard di resistenza e durata dei moduli outdoor.











Des matériaux durables et un design fonctionnel, un nettoyage et un entretien faciles, une installation rapide et une adaptabilité à tout espace. Dans les modules Ronda Outdoors, tout contribue à créer une cuisine extérieure prête à l'emploi au quotidien.

Materiali durevoli e design funzionale, facilità di pulizia e manutenzione, installazione rapida e adattabilità ad ogni spazio. Nei moduli Ronda Outdoors tutto concorre a creare una cucina per esterno pronta all'uso quotidiano.

Hygiène, protection,
design fonctionnel,
facilité de nettoyage et
d'entretien, installation
rapide et adaptabilité à
tout espace.

IGIENE, PROTEZIONE, DESIGN FUNZIONALE, FACILITÀ DI PULIZIA
E MANUTENZIONE, INSTALLAZIONE RAPIDA E ADATTABILITÀ
AD OGNI SPAZIO.

L'acier inoxydable et la
fermeture hermétique dérivée de
l'industrie alimentaire et hôtelière
professionnelle, l'ergonomie
des bords et les normes des
poignées anti-coupures rendent
l'environnement extérieur de
Ronda sûr et durable.

L'acciaio inox, la chiusura
ermetica di derivazione
professionale food e
hospitality, l'ergonomicità
dei bordi e della maniglia
antitaglio rendono
l'ambiente Ronda outdoor
sicuro e resistente.



Joint à soufflet pour assurer une
propreté maximale, une rétention
thermique et une isolation garantie.

Guarnizione a soffietto per
garantire la massima pulizia,
tenuta termica ed isolamento.

Isolation, stabilité thermique, efficacité énergétique.

ISOLARE, MANTENERE, RISPARMIARE

En insérant le bac GNA1120, les modules extérieurs Ronda garantissent le maintien des températures chaudes ou froides aussi longtemps que nécessaire, sans consommer un seul watt d'électricité. Liste complète des bacs disponible en page 41.

Inserendo il contenitore GNA1120, i moduli Ronda outdoors, assicurano il mantenimento della temperatura calda o fredda, per tutto il tempo necessario senza consumare un watt di elettricità. L'elenco completo dei contenitori è disponibile a pagina 41.





Modules isolés.

Isolation totale grâce à
l'enveloppe intérieure et au
joint magnétique.

Totale isolamento grazie
all' involucro interno e alla
guarnizione magnetica.



Isolation thermique pour le chaud.

Tiroirs avec façades isolées, comprenant une coque intérieure et un double bac étanche, garantissant le maintien des aliments à la température optimale.

Cassetti con frontale isolato, con guscio interno e doppia vasca a tenuta stagna che favoriscono il mantenimento del cibo alla giusta temperatura.





Isolation thermique pour le froid.

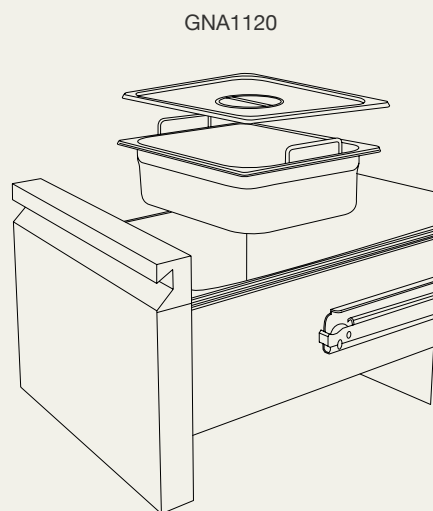
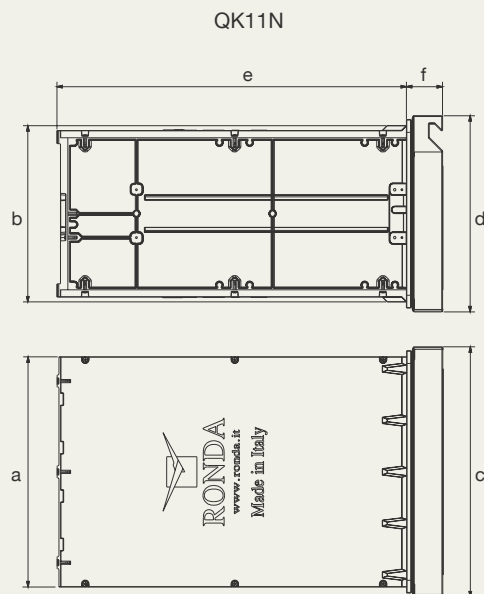
Notre système peut maintenir la température souhaitée aussi longtemps que nécessaire. Insérez une bac GNA1120 dans le tiroir pour stocker de l'eau chaude ou froide. Liste complète des bacs disponible en page 41.

Il nostro sistema è in grado di mantenere la temperatura per tutto il tempo necessario. Per l'acqua caldo o fredda, è necessario l'inserimento del contenitore GNA1120, all'interno del cassetto. L'elenco completo dei contenitori è disponibile a pagina 41.



Tiroir isolé simple

CASSETTO SINGOLO ISOLATO



QK11N	a	b	c	d	e	f	
mm	380	291	413	324	577,5	59,5	18,10 Kg

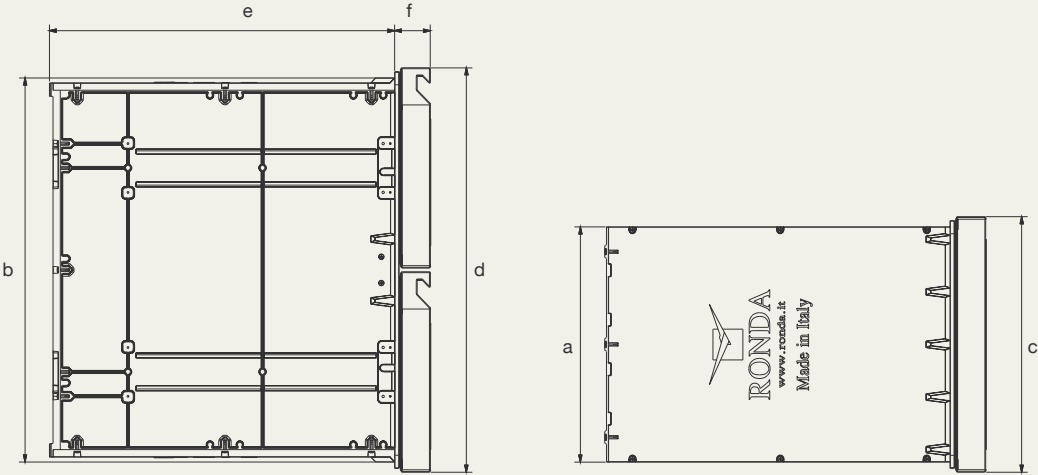
a/b: opening
c/d: dimensions of the drawer front
e: total depth of the item from the counter front
f: external projection from the counter front

Modèle	Profondeur	Dimensions ext.	Dimensions int.	Capacité
	mm	mm	mm	L
GNA 1120	200	530x325	505x300	28



Module isolé double tiroirs

DOPPIO CASSETTO ISOLATO



QM11N	a	b	c	d	e	f	
mm	380	621	413	654	577,5	59,5	31,40 Kg

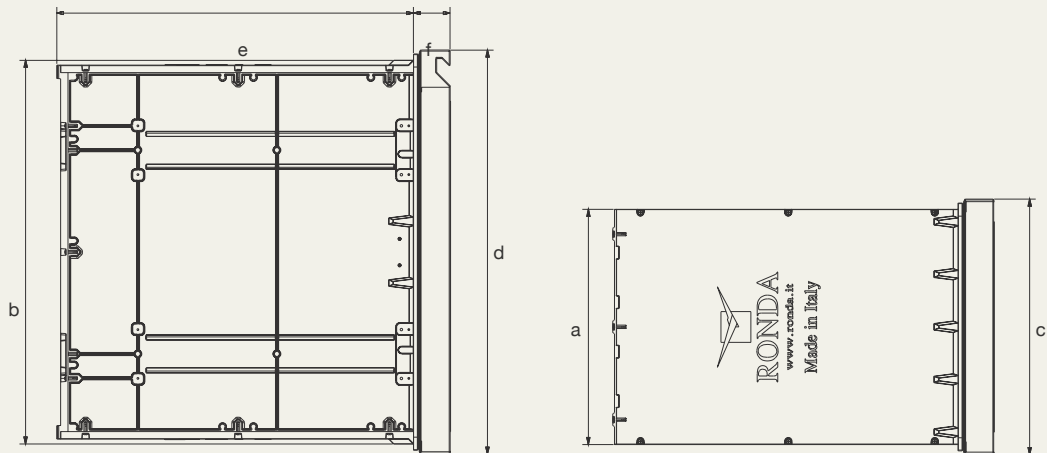
a/b: opening
c/d: dimensions of the drawer front
e: total depth of the item from the counter front
f: external projection from the counter front

Modèle	Profondeur	Dimensions ext.	Dimensions int.	Capacité
	mm	mm	mm	L
GNA 1120	200	530x325	505x300	28



Module isolé double tiroirs avec porte en façade

DOPPIO CASSETTO ISOLATO CON UNICO FRONTALE



QM19N	a	b	c	d	e	f	
mm	380	621	413	654	577,5	59,5	30,10 Kg

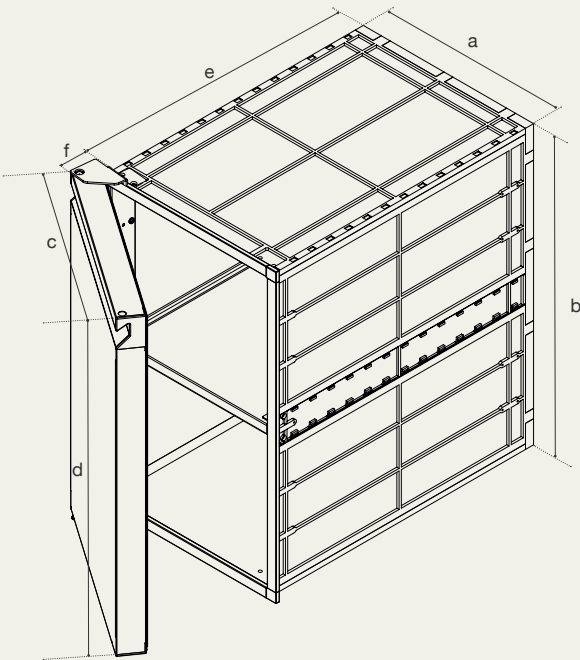
a/b: opening
c/d: dimensions of the drawer front
e: total depth of the item from the counter front
f: external projection from the counter front

Modèle	Profondeur	Dimensions ext.	Dimensions int.	Capacité
	mm	mm	mm	L
GNA 1120	200	530x325	505x300	28



Module isolé avec étagère

SPORTELLO CON RIPIANO E FRONTALE UNICO ISOLATO



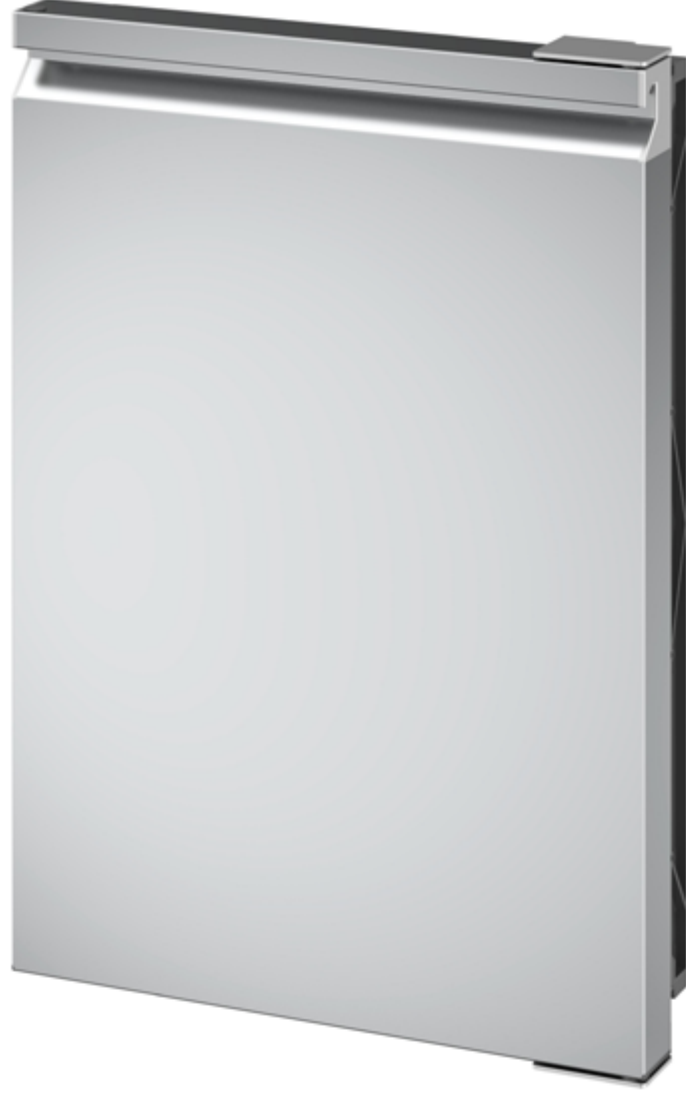
Model	Opening		External and internal size				Gross weight
QX11D + S	a	b	c	d	e	f	
mm	380	621	413	654	577,5	59,5	26,00 Kg



Portes Inox

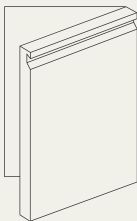
SPORTELLI NEUTRI



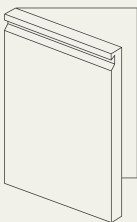


Porte simple

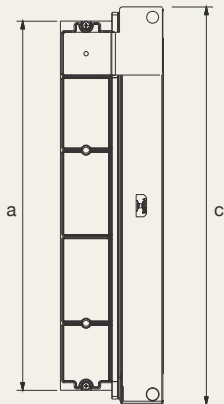
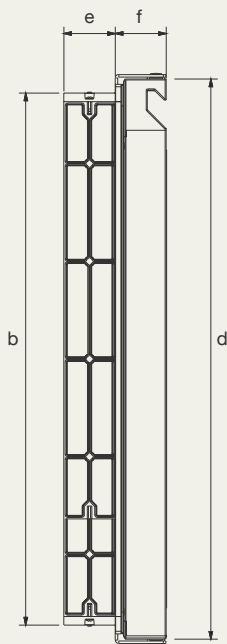
SPORTELLLO SINGOLO NEUTRO



QX21D
charnières
droite



QX21S
charnières
gauche

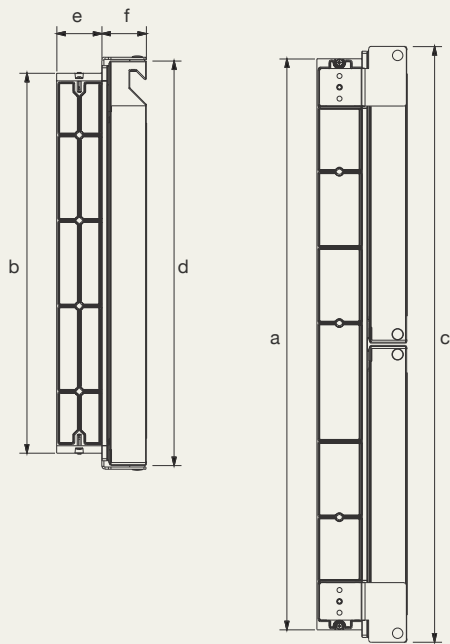


QX21D / QX21S	a	b	c	d	e	f	
mm	431	621	454	644	45	59,5	9,20 Kg

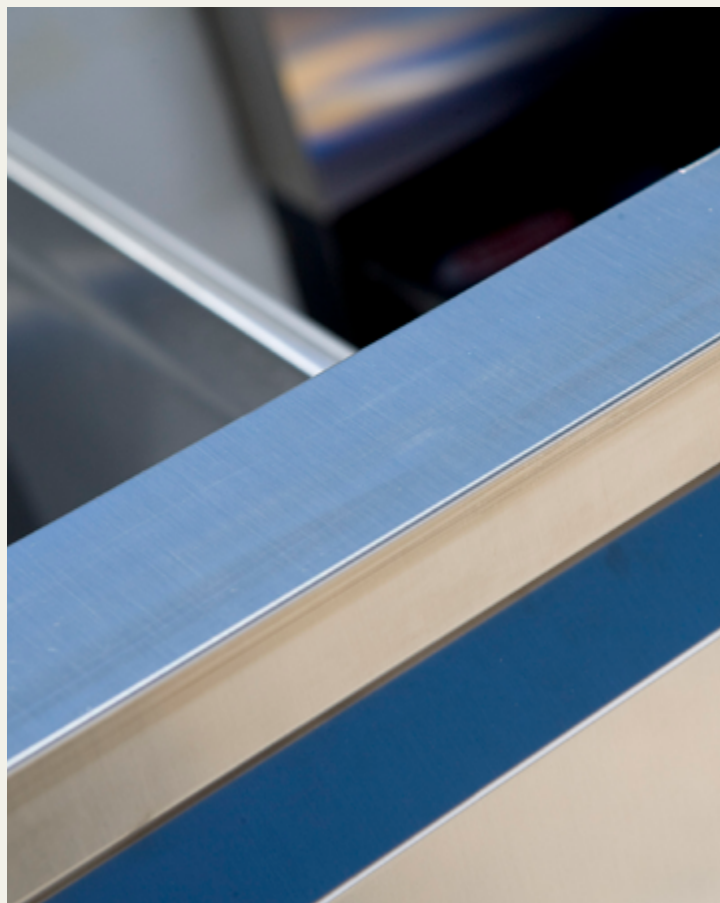


Portes doubles

SPORTELLI DOPPI NEUTRI



QL21	a	b	c	d	e	f	
mm	762	507	785	530	45	59,5	13,80 Kg
QL22	a	b	c	d	e	f	
mm	863	507	886	530	45	59,5	16,50 Kg



Conteneur à déchets

CONTENITORE PER RIFIUTI

Fermeture hermétique
avec joint magnétique et
deux conteneurs

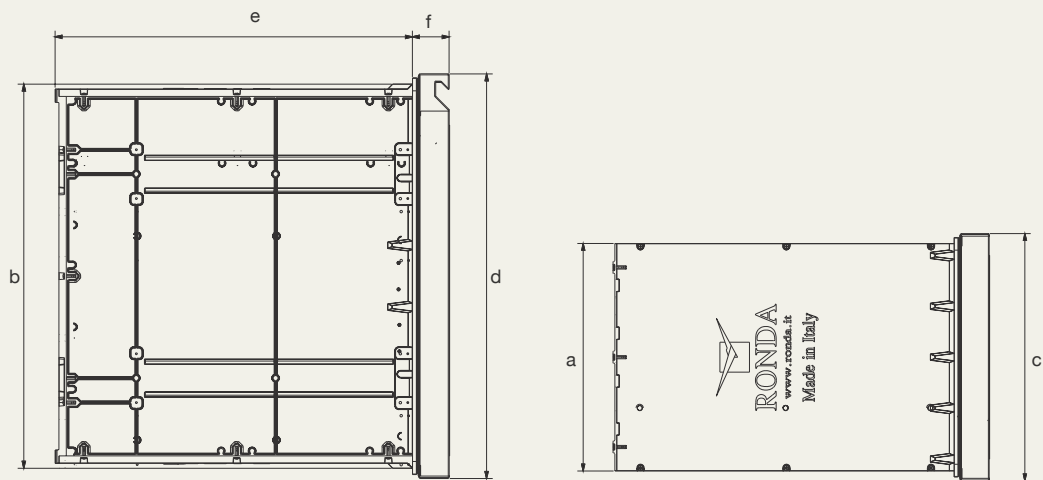
*Chiusura ermetica con
guarnizione magnetica e
due contenitori vuoti per
rifiuti in plastica.*





Conteneur à déchets

CONTENITORE PER RIFIUTI



QU21IN	a	b	c	d	e	f	
mm	380	621	413	654	577,5	59,5	26,00 Kg



Accessoires

ACCESSORI

La gamme d'accessoires comprend des bacs Gastronorm en acier inoxydable 304 à placer dans les tiroirs, des couvercles avec des joints en silicone pour une conservation parfaite des aliments et des éviers ronds.

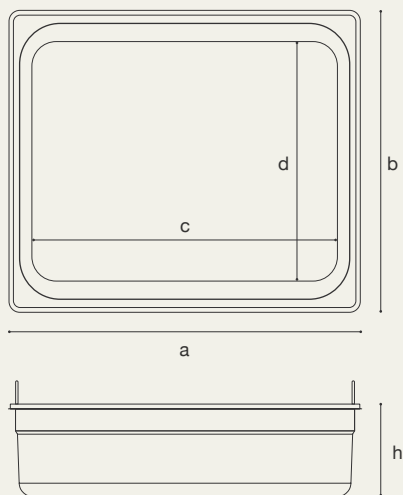
La gamma di accessori comprende i contenitori gastronorm in acciaio 304 da inserire nei cassetti, coperchi, anche con guarnizione in silicone, per una perfetta conservazione dei cibi e lavelli rotondi.





Bac gastronorm

CONTENITORI PER ALIMENTI CON MANICI

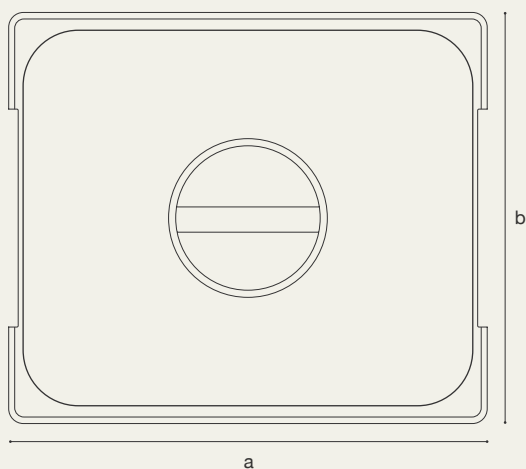


	Modèle	Profondeur	Dimensions ext.	Dimensions int.	Capacité
		mm	mm	mm	L
	GNA 1106	65	530x325	505x300	9
	GNA 1110	100	530x325	505x300	14
	GNA 1120	200	530x325	505x300	28
	GNA 1206	65	325x265	300x240	4
	GNA 1210	100	325x265	300x240	6,5
	GNA 1306	65	325x176	300x151	2,5
	GNA 1310	100	325x176	300x151	4

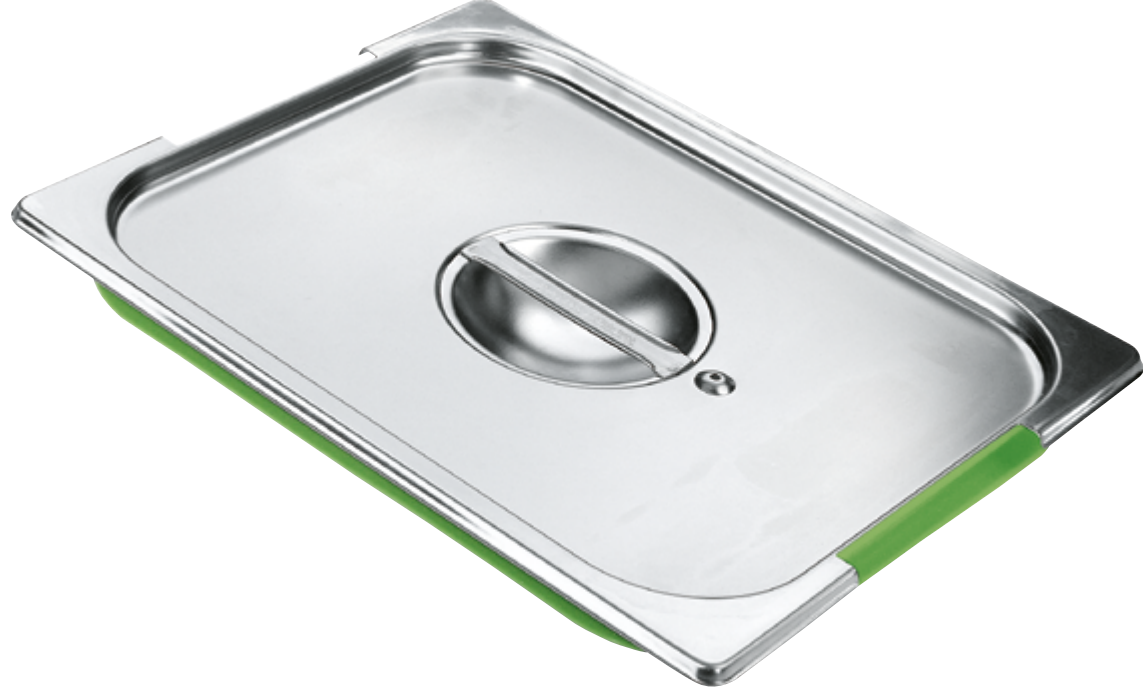


Couvercles entaillés pour les poignées

COPERCHI CON FERITOIE PER MANICI

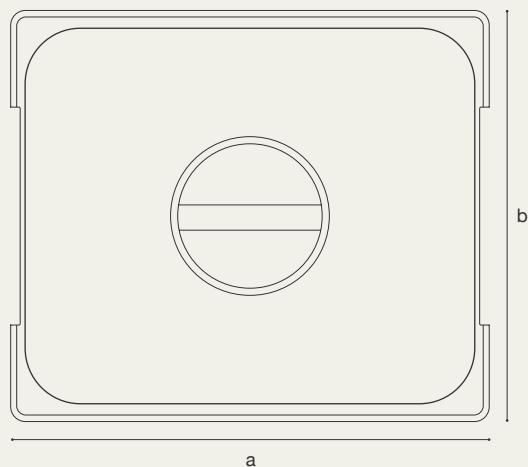


Modèle	Dimensions ext. (axb)
	mm
1/1 GNK11	530x325
1/2 GNK12	325x265
1/3 GNK13	325x176



Couvercles anti-déversement entaillés pour les poignées

COPERCHI CON GUARNIZIONE A TENUTA ERMETICA

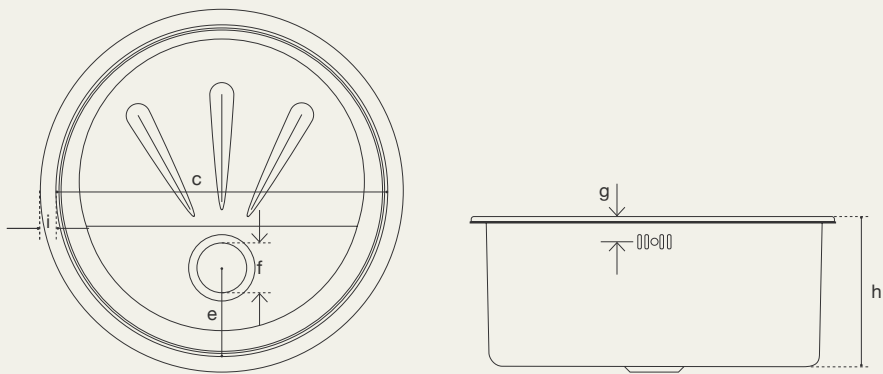


Modèle	Dimensions ext. (axb)
	mm
1/1 GNX11	530x325
1/2 GNX12	325x265
1/3 GNX13	325x176



Cuves Rondes à encastrer

LAVELLI ROTONDI



VRI38	a (ø)	c (ø)	e	f (ø)	g	h	i	
mm	382	380	84	1½"	45	164	27	16,5 L
VRI42	a (ø)	c (ø)	e	f (ø)	g	h	i	
mm	422	420	82	1½"	45	165	25	21,5 L

Ronda Outdoors is a trademark of

RONDA S.p.A.
via Vegri, 83
36010 Zanè VI Italy
T +39 0445 385600
sales@ronda.it

www.rondaoutdoors.com



Ronda décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes. Elle se réserve le droit de modifier ses produits à tout moment sans préavis. Les informations fournies sont purement indicatives et non contraignantes. Pour une installation correcte, veuillez consulter et suivre les instructions techniques.

Ronda declina ogni responsabilità per possibili errori o inesattezze. Si riserva inoltre di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche alle caratteristiche dei propri prodotti. I dati forniti non sono impegnativi. Per una corretta installazione consultare e attenersi alle istruzioni tecniche.

Distributeur France et Suisse



VKS - 126 RUE ST SAUVEUR
06110 LE CANNET - FRANCE
00 33 (0)4 26 78 28 80
WWW.CUISINE-VIKING.COM

www.rondaoutdoors.com