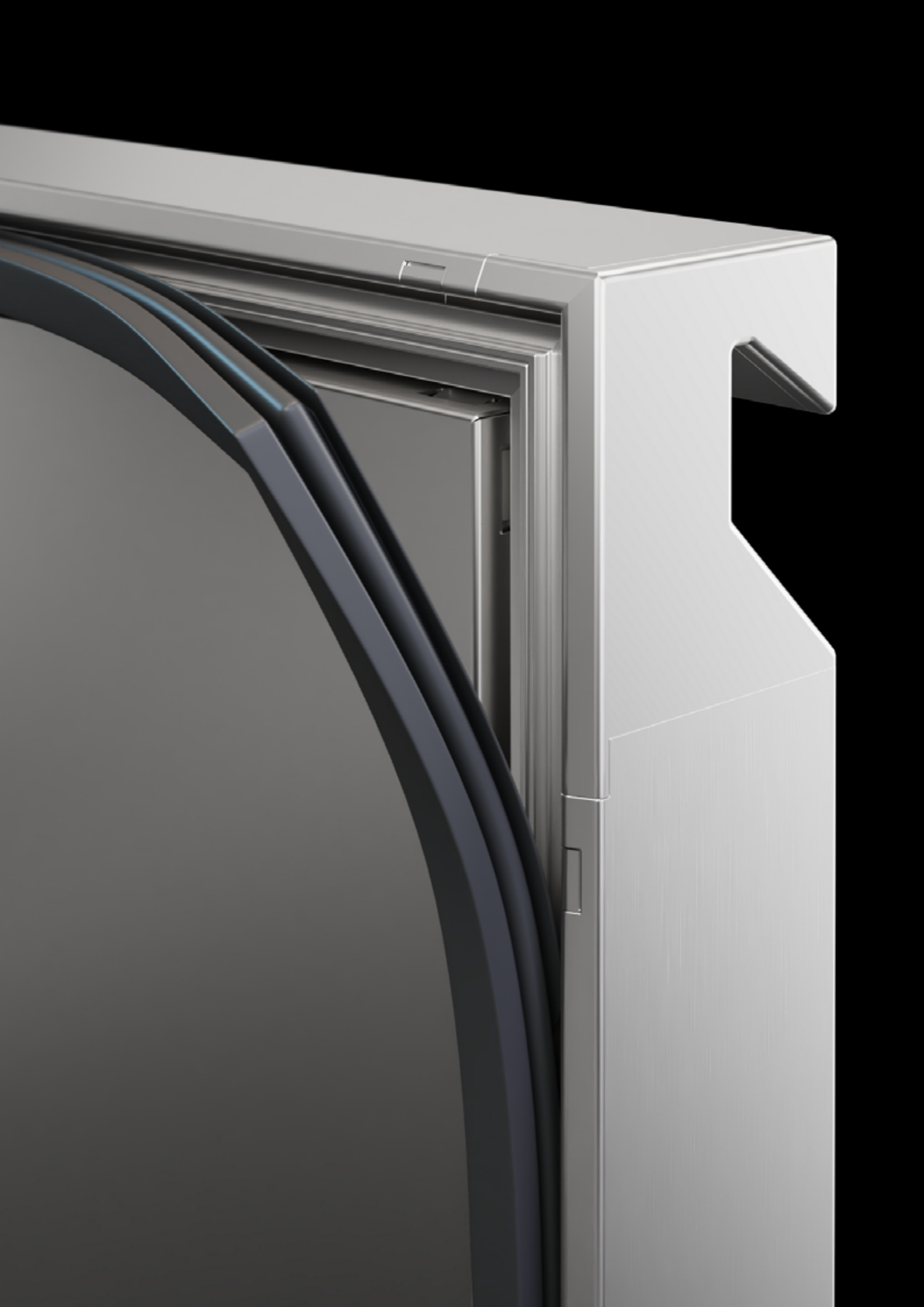


SERIE N2

N2 Series




RONDA



La Serie N2 offre una gamma completa di sportelli, cassetti, cassettiere per banchi di birrerie, brasserie, pub e tavoli o mobili di grandi cucine. Ogni sportello o cassetto risulta ergonomico, di rapida installazione e perfettamente liscio e privo di incavi per una facile pulizia.

The N2 Series is a complete range of doors, drawers, drawer units for counters in brasseries, pubs and tables or furniture for large kitchens. All the doors and drawers are ergonomic, quick to install and perfectly smooth, free from hollows for ease of cleaning.

Nuova cornice con ingombri ridotti e funzione di contromagnete

New frame with reduced dimensions and function of counter magnet.

Capacità di carico dinamica testata per 160.000 cicli di apertura (test Catas)

Dynamic load capacity tested for 160,000 opening cycles (Catatas test)

Intercambiabilità dei cassetti

Interchangeability of the drawers

Nuovo telaio guarnizione a soffiello per garantire una migliore pulizia e tenuta termica ed isolamento

New frame bellows seal to ensure a better cleaning and thermal sealing and insulation

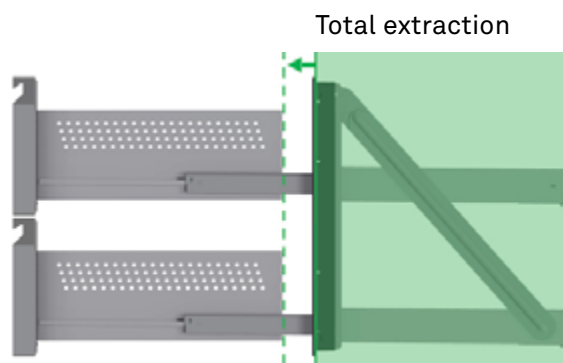


Estrazione totale

Total extraction

Grazie alle guide telescopiche, lo spazio utile del cassetto è maggiore, in modo da garantire un accesso più agevole e pratico.

Telescopic guides increase the useful space inside the drawer allowing easier and practical handling for the operator.



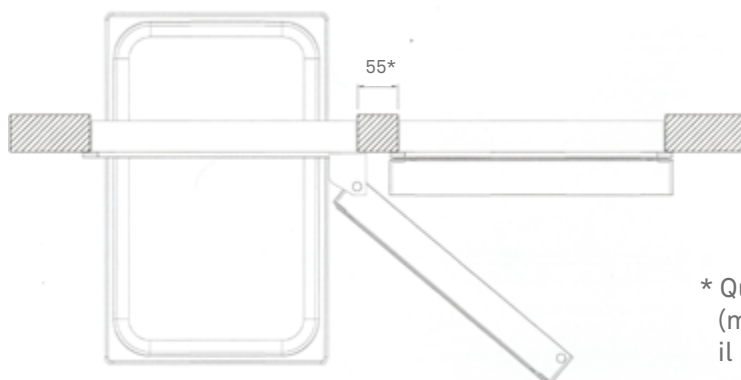
Profondità tot. cassetteria versione standard mm 550

Standard drawer: 550 mm depth



Estrazione totale cassetto mm 610

Standard drawer total extraction: 610 mm



* Quota minima di distanza (misura gastronorm) per permettere il passaggio teglia

minimum distance (gastronorm size) to allow the tray to pass through

A partire dal 2019 Ronda ha sostituito il sistema poliuretano espanso HFC a bassa viscosità con il nuovo espandente di quarta generazione HFO Solstice® LBA a basso GWP (1).

Questo nuovo sistema è privo di CFC, HCFC e HFC ed è classificato classe F secondo la normativa Europea EN ISO 11925 e UNI EN 13501.

Test di laboratorio dimostrano che Solstice® LBA garantisce un miglioramento in termini di efficienza energetica, superiore al 3%, rispetto a sistemi HFC o a schiume a base acqua.

Imballaggi.

Ronda utilizza imballi in polistirolo riciclati al 100% forniti da aziende virtuose nel riciclo e recupero del polistirolo con processo circolare ad alta efficienza.

From 2019 Ronda has replaced the HFC low viscosity expanded polyurethane system with the new fourth generation expanding HFO Solstice® LBA with low GWP (1).

This new system is CFC, HCFC, and HFC free and class Funder European standard EN ISO 11925 and UNI EN 13501.

Laboratory tests have demonstrated that Solstice® LBA ensures improved energy efficiency, 3% better than HFC systems or water based foams.

Packaging.

Ronda uses 100% recycled polystyrene packaging supplied by companies applying high standards for the re-use and recycling of polystyrene in a high efficiency circular process.

LEGENDA

Key

a - b	Dimensione della retrocornice Dimensions of the back-frame	h3	Altezza cassa interna 3° cassetto Height of the inner container 3rd drawer
a(+1) b(+1)	(+1) Tolleranza consigliata per il foro banco (mm) (+1) Suggested tolerance for the counter hole (mm)	l	Profondità totale dell'articolo da filo banco Total depth of the item from the counter front
c-d	Dimensioni del davanti Dimensions of the front panel including the frame	s	Sporgenza esterna da filo banco External projection from the counter front
e - f	Dimensioni interne della cassa Internal dimensions of the container	u	Altezza utile interna Useful height
g	Passaggio utile Useful passage	u1	Altezza utile interna del 1° cassetto Useful height 1st drawer
h	Altezza cassa interna Height of the inner container	u2	Altezza utile interna del 2° cassetto Useful height 2nd drawer
h1	Altezza cassa interna 1° cassetto Height of the inner container 1st drawer	u3	Altezza utile interna del 3° cassetto Useful height 3rd drawer
h2	Altezza cassa interna 2° cassetto Height of the inner container 2nd drawer	z	Profondità totale della cornice da filo banco Total depth of the frame from the counter front

L'ordine dei cassetti è dal basso verso l'alto.
Order for drawers is from bottom to top.



CERTIFICAZIONI AZIENDALI

Company Certifications



I prodotti Ronda sono sottoposti a severe prove di affidabilità affinché, oltre alla bellezza e all'ergonomia, possano assicurare la più elevata resistenza e tenuta nel tempo. Tutte le fasi industriali dei prodotti Ronda avvengono sotto rigorosi controlli, dall'arrivo della materia prima fino all'imballaggio. Ronda opera secondo le normative e gli standard internazionali più severi. La Certificazione di Qualità ISO 9001 ottenuta dall'azienda è una garanzia ulteriore dell'affidabilità dei suoi prodotti e delle tecnologie impiegate per costruirli. Gli articoli sono stati provati con riferimento, ove applicabile, alla norma ISO 7170 "Furniture - Storage units - Determination of strength and durability".

Ronda applica, in ottemperanza al Reg.2023/2006/CE, dei protocolli interni per garantire buone pratiche di fabbricazione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Ronda products are subjected to very severe testing for reliability so that in addition to looks and ergonomics they also ensure maximum resistance and durability over time. All the industrial steps for Ronda products are conducted under strict controls, all the way from arrival of raw materials to packaging. Ronda operate under the strictest regulations and international standards. The company has been awarded ISO 9001 Quality Certification, providing a further guarantee for the reliability of its products and the production technologies applied. When applicable the items are tested with reference to standard ISO 7170 "Furniture - Storage units - Determination of strength and durability".

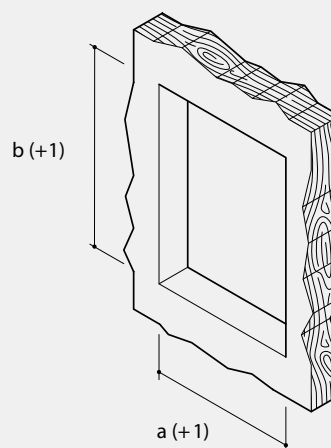
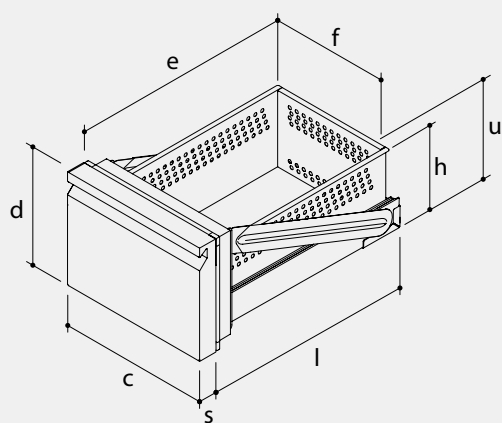
In compliance with Reg. 2023/2006/EC, Ronda apply internal protocols that ensure good manufacturing practice for materials and items destined to come into contact with foodstuffs.

NK2

CASSETTI SINGOLI

Individual drawers



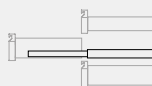


Articolo Item	Foro banco Counter hole		Dimensioni esterne ed interne External and internal size								Box
	a(+1)	b(+1)	c	d	e	f	h	l	u	s	
NK31CF*	365	265	388	288	523	303	196	550	233	60	1

* Misura gastronorm / Gastronorm size
 (+1) Tolleranza consigliata / (+1) Suggested tolerance
 Misure espresse in mm / Measurements in mm



C Con maniglia
With handle



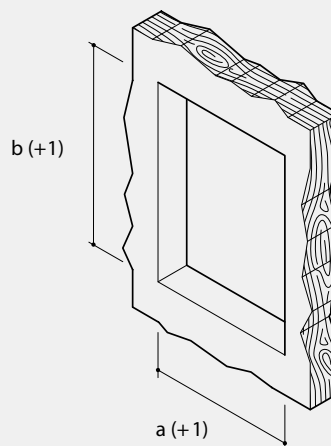
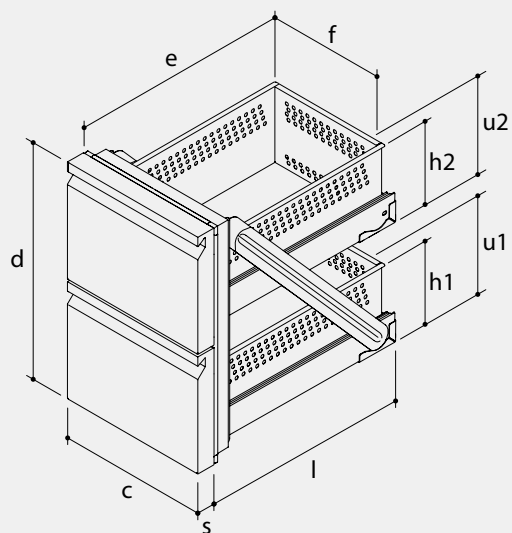
F Guide telescopiche
Telescopic guides

NM2

CASSETTIERA A DUE CASSETTI UGUALI

Twin-drawer units



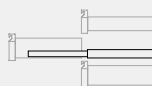


Articolo Item	Foro banco Counter hole		Dimensioni esterne ed interne External and internal size										Box
	a(+1)	b(+1)	c	d	e	f	h1	h2	l	u1	u2	s	
NM31CF*	365	586	388	609	523	303	196	196	550	246	246	60	1

* Misura gastronorm / Gastronorm size
 (+1) Tolleranza consigliata / (+1) Suggested tolerance
 Misure espresse in mm / Measurements in mm



C Con maniglia
With handle



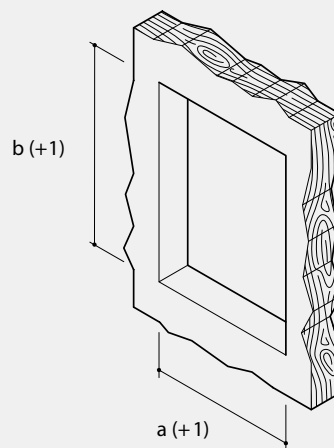
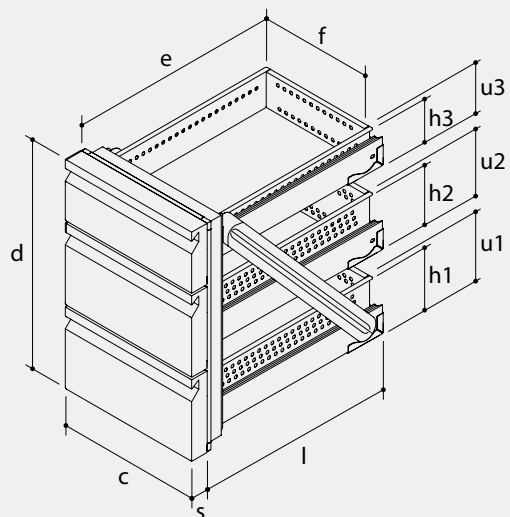
F Guide telescopiche
Telescopic guides

NR2

CASSETTIERE A TRE CASSETTI

Triple drawer unit



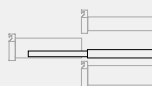


Articolo Item	Foro banco Counter hole		Dimensioni esterne ed interne External and internal size											Box	
	a(+1)	b(+1)	c	d	e	f	h1	h2	h3	l	u1	u2	u3	s	
NR31CF*	365	586	388	609	523	303	146	146	96	550	161	161	108	60	1

* Misura gastronorm / Gastronorm size
 (+1) Tolleranza consigliata / (+1) Suggested tolerance
 Misure espresse in mm / Measurements in mm



C Con maniglia
With handle



F Guide telescopiche
Telescopic guides

NU2

CONTENITORI PER VUOTI

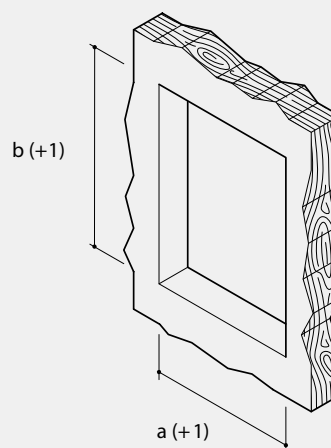
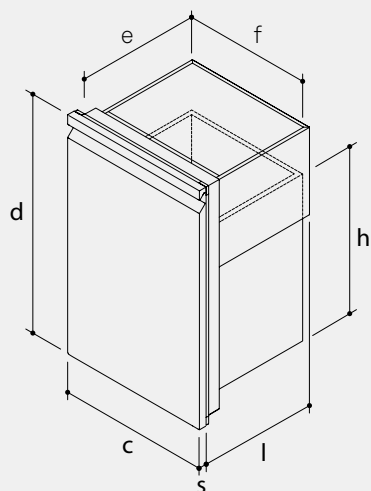
Waste container



Sistema di apertura a ribalta.
Tilt opening.

Predisposizione per inserimento sacchetto.
Fitted for the plastic bag fixing.

Vaschetta in PS per contenere i liquidi.
Watertight PS basin for liquids.



Articolo Item	Foro banco Counter hole		Dimensioni esterne ed interne External and internal size							Box
	a(+1)	b(+1)	c	d	e	f	h	l	s	
NU23C	365	468	388	491	308	308	298	320	28	1

(+1) Tolleranza consigliata / (+1) Suggested tolerance
 Misure espresse in mm / Measurements in mm

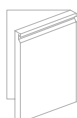


C Con maniglia
 With handle

NX2

SPORTELLI SINGOLI

Single doors

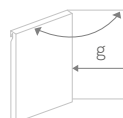


Apertura a destra
Right-hand opening

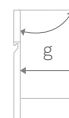


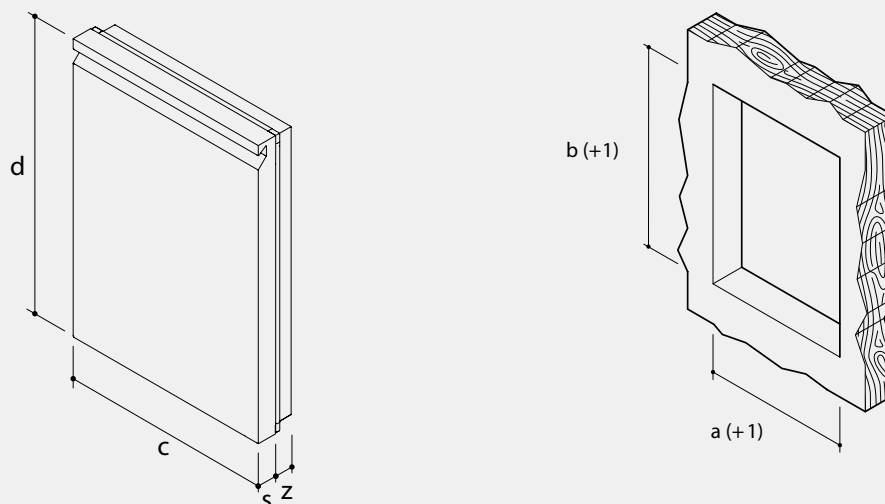
Apertura a sinistra
Left-hand opening

135°



90°





Articolo Item	Foro banco Counter hole		Dimensioni esterne ed interne External and internal size						Box
	a(+1)	b(+1)	c	d	g(135°)	g(90°)	z	s	
NX21C5*	365	586	388	609	322	317	43	60	2
NX22C5*	365	684	388	707	322	317	43	60	2
NX23C5	484	442	507	465	441	436	43	60	2
NX24C5	567	586	590	609	524	519	43	60	2
NX25C5	484	684	507	707	441	436	43	60	2
NX26C5	484	760	507	783	441	436	43	60	2

* Misura gastronorm / Gastronorm size
 (+1) Tolleranza consigliata / (+1) Suggested tolerance
 Misure espresse in mm / Measurements in mm



C Con maniglia
With handle

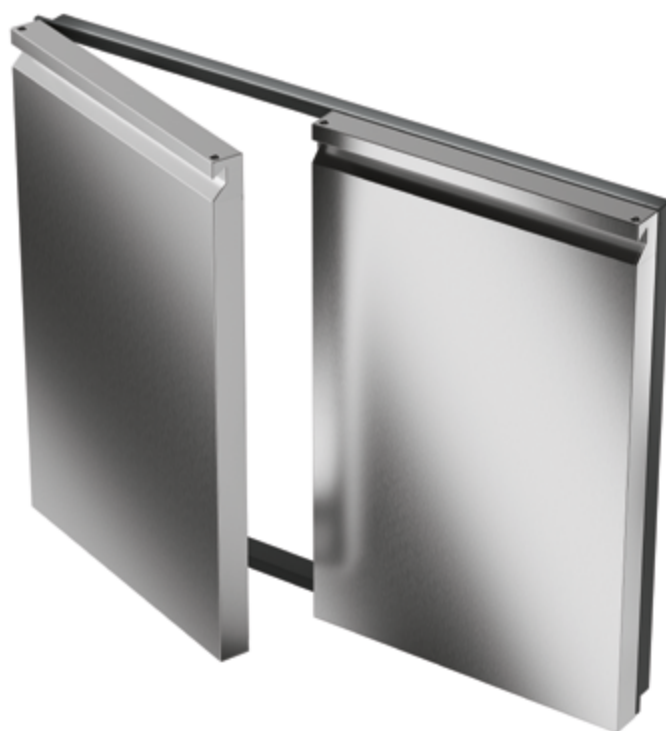


5 Cerniera angolare
Angular hinge

NL2

SPORTELLI DOPPI

Double doors

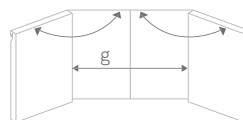


Apertura a destra
Right-hand opening

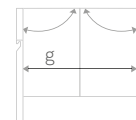


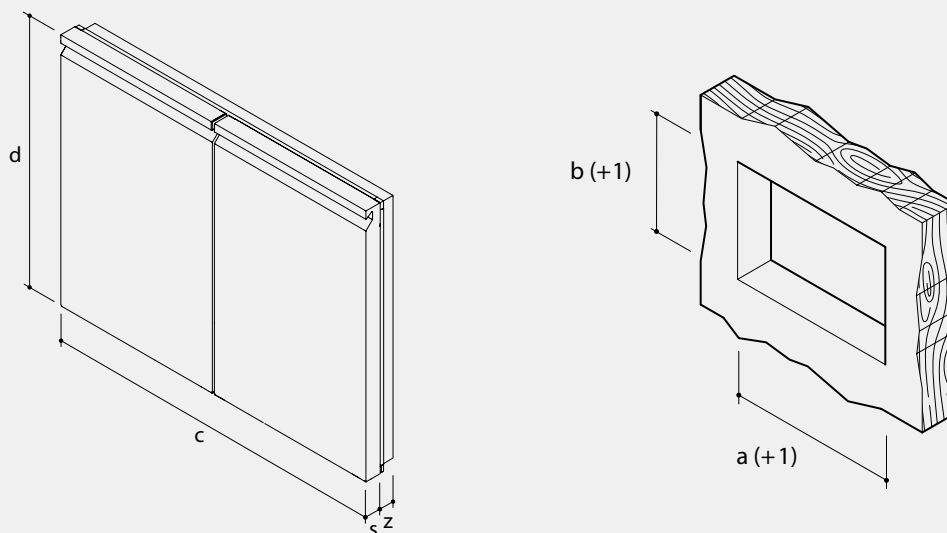
Apertura a sinistra
Left-hand opening

135°



90°





Articolo Item	Foro banco Counter hole		Dimensioni esterne ed interne External and internal size						Box
	a(+1)	b(+1)	c	d	g(135°)	g(90°)	z	s	
NL21C5	995	760	1018	783	926	914	43	60	2

(+1) Tolleranza consigliata / (+1) Suggested tolerance
 Misure espresse in mm / Measurements in mm



C

Con maniglia
With handle



5

Cerniera angolare
Angular hinge

MAESTRI DELL' ACCIAIO

Steel masters



Ronda è azienda leader in ricerca, design e innovazione nella produzione di componenti in acciaio inox per l'arredamento di bar e strutture di ristorazione professionale.

Interamente realizzati in Acciaio AISI 304, il materiale più igienico per eccellenza. Resistente alla corrosione, assenza di qualunque rivestimento protettivo. Compattezza superficiale priva di porosità. Elevata rimozione batterica nei cicli di pulitura.

Ronda is a leading company in research, design and innovation for the production of stainless steel units for equipping bars and professional catering facilities.

Completely manufactured in AISI 304 stainless steel, the most hygienic material, resistance to corrosion, no protective coating, compact surface without porosity. Elevated bacterial removal during cleaning cycles

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche e/o migliorie ai prodotti senza preavviso.

The company reserves the right to make changes and/or improvements to the products without prior notice.





Via Vegri 83 - 36010 Zanè (VI) Italy - Ph +39 0445 385600
sales@ronda.it - www.ronda.it