

# L7 GN 1/4 Topping Shelf Étagères Réfrigérées GN 1/4 GN 1/4 Kühlaufsatz



Profi



Fit perfectly with counters range



Stainless steel cover



Open surface to GN containers



Electronic control panel



Stainless steel feet

The topping shelf is used not only for conserving pizza ingredients, but also for fast-food and snack services. This small unit can be placed even in the tightest corners.

**Autonomous and practical:** designed as a complete unit available in several sizes, the topping shelf is compatible with the different models of Refrigerated Counters. tical, convenient unit for the end-user.

**Ergonomically designed:** planned and scaled to provide a practical, convenient unit for the end-user.

Les Étagères Réfrigérées sont utilisées non seulement pour la conservation des ingrédients des pizzas mais également pour le service restauration rapide et le snack. Ses dimensions restreintes facilitent la mise en place dans les locaux de travail les plus exigus.

**Autonomie et fonctionnalité :** pourvu d'un groupe frigorifique incorporé, ce meuble est disponible en plusieurs dimensions et peut donc être utilisé avec tous les modèles de Tables Réfrigérées.

**Ergonomie :** les équipements projetés et dimensionnés pour l'utilisateur lui garantissent un niveau de confort élevé dans son travail.

Der Kühlaufsatz besteht aus Vitrinen mit verschiedenen Abmessungen. Sie sind nicht nur für die Konservierung von Pizzazutaten bestimmt, sondern auch für die Ausgabe von Fast Food und Snack-Speisen. Mit ihren ökonomischen Abmessungen finden sie auch im noch so kleinen Raum Platz.

**Einzel verwendbar und funktionell:** Wir bieten die Kühlvitrinen mit verschiedenen Abmessungen im Set an. Sie können bei allen Kühlischvarianten eingesetzt werden.

**Ergonomie:** Unsere Ausstattungen sind im Hinblick auf das Design und die Abmessungen vollkommen an die Bedürfnisse des Benutzers angepasst. Dabei berücksichtigen wir an allererster Stelle die Funktionalität und den Bedienungskomfort.

the future  
is surprising

Length Longueur Länge (mm)	1320	1470	1600	1755	1980
Depth Profondeur Breite (mm)	324	324	324	324	324
Height with glass Hauteur avec vitres Höhe mit Glas (mm)	387	387	387	387	387
Working temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemp. (°C)	+2+10	+2+10	+2+10	+2+10	+2+10
Length Longueur Länge (mm)	2190	2490	2625	3000	
Depth Profondeur Breite (mm)	324	324	324	324	
Height with glass Hauteur avec vitres Höhe mit Glas (mm)	387	387	387	387	
Working temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemp. (°C)	+2+10	+2+10	+2+10	+2+10	

**Features:**

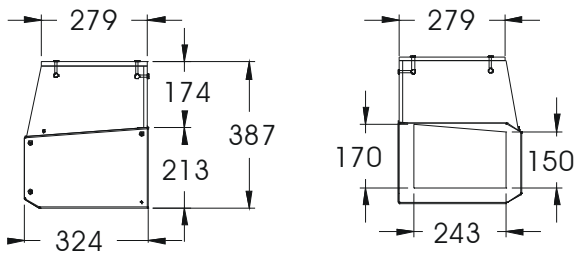
Inside and out in AISI 304 stainless steel with easy clean finishing | Monoblock structure with insulation by high pressure injected CFC free polyurethane | Interior designed to hold GN 1/4 containers | Control panel with electronic controller device | Refrigeration system with static evaporation | Refrigerating system dimensioned to work at 43°C room temperature

**Caractéristiques:**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 facilement nettoyable | Structure monobloc avec isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression | Intérieur pouvant recevoir les bacs GN 1/4 | Panneau de commande avec contrôleur électronique | Système de réfrigération à évaporation statique | Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43°C de température ambiante

**Merkmale:**

Außen – und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl AISI 304 | Monoblock-Struktur mit Isolierungsmaterial aus FCKW – freiem PUR im Hochdruckinjektionsverfahren | Ausstattung für die Benutzung von Gastronormbehälter 1/4. Amatur mit elektronischer Kontrollanzeige | Kühlsystem mit statischen Verdampfer | Kühlsystemabgestimmt auf eine Aussentemperatur bis 43°C



**Options | Options | Optionen :**

Steel feet Pieds inox Edelfahlfßen  
 Left side group Groupe à gauche Kühlaggregate Links  
 Steel Cover Couvercle en inox Deckplatte in Edelstahl  
 Without glass Sans vitres Ohne Glas

Length Longueur Länge (mm)	1320	1470	1600	1755	1980	2190	2490	2625	3000
GN 1/4 bar Traverse GN 1/4 Schiene GN 1/4 (mm)	2	2	2	2	4	4	4	4	4
Weight Poids Gewicht (Kg)	47	51	53	54	59	62	67	70	84
Volume Volume Volumen (m3)	0,17	0,19	0,21	0,23	0,25	0,28	0,32	0,34	0,38
Net Volume Volume Net Netovolumen (ISO 23953-1/Lt.)	33,52	38,61	47,71	49,78	50,60	66,84	78,60	83,89	98,59
Voltage/Frequency Tension/Fréquence Spannung/Frequenz (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Absorbed Power Puissance Absorbée Leistungsaufnahme (W)	155	155	155	155	155	175	175	175	175
Compressor Power Puissance du Compresseur Kompressorleistung (HP)	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8	1/6	1/6	1/6	1/6
Cooling Power Puissance Frigorifique Kühlleistung (-10+43°C Kcal/h-W)	130-151	130-151	130-151	130-151	130-151	148-172	148-172	148-172	148-172
Defrosting Dégivrage Abtauung	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Condensation Condensation Kondensation	F	F	F	F	F	F	F	F	F
Evaporation Évaporation Verdampfer	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Refrigerant/Qty Fluide Réfrigérant/Qté Kältemittel/Menge (R134/gr)	200	200	200	200	225	375	375	375	375

A- Automatic Automatique Automatik / F- Forced Draught Ventilé Ventilations / S- Static Statique Statischen



PT-98/CEP.807



PT-09/ANB.0423



experience the future

Refrigeração e Estruturas Metálicas d'Alagôa, S.A.  
 Apartado 404 Z.I. Norte 3754-909 Águeda Portugal  
 Tel:+351 234 630 850 | Fax:+351 234 646 669  
 geral@mercatus.pt | www.mercatus.pt