

Fits 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 practical, 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.



	L7 - 1320	L7 - 1470	L7 - 1600	L7 - 1755	L7 - 1980
Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur °C	+2 ... +8	+2 ... +8	+2 ... +8	+2 ... +8	+2 ... +8
Width Largeur Breite mm	1320	1470	1600	1755	1980
Depth Profondeur Tiefe mm	324	324	324	324	324
Height Hauteur Höhe mm	387	387	387	387	387
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt L	33	39	44	50	58



	L7 - 2190	L7 - 2490	L7 - 2625	L7 - 3000
Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur °C	+2 ... +8	+2 ... +8	+2 ... +8	+2 ... +8
Width Largeur Breite mm	2190	2490	2625	3000
Depth Profondeur Tiefe mm	324	324	324	324
Height Hauteur Höhe mm	387	387	387	387
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt L	67	78	83	98



Features:

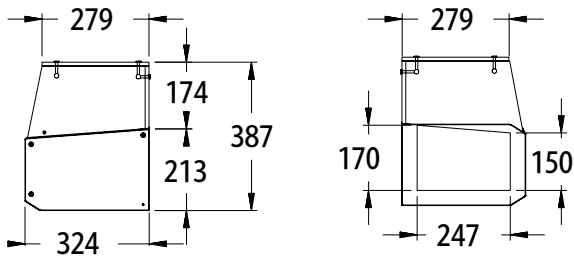
- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing
- Monoblock structure with insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³
- Interior designed to hold GN 1/4 containers
- Control panel with electronic controller device
- Refrigeration system with static evaporation and dimensioned to work at 43°C room temperature

Caractéristiques:

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Structure monobloc avec isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³
- 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
- Monoblock-Struktur mit Isolationsmaterial in PUR auf Wasser-Basis mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 40kg/m³ Dichte
- Ausstattung für die Benutzung von Gastronormbehälter 1/4 Amatur mit elektronischer Kontrollanzeige
- Kühlsystem mit statischen Verdampfer
- Kühlsystemabgestimmt auf eine Umgebungstemperatur bis 43°C



Options Options Optionen :

- Stainless steel legs Pieds inox Edelstahlfüße (130/210)
- Left side group Groupe à gauche Kühlaggregate Links
- Stainless steel lid Couvercle en inox Edelstahl Abdeckplatte
- Without glass Sans vitre Ohne Glas

Shipping data Données d'expédition Lieferdaten		L7 - 1320	L7 - 1470	L7 - 1600	L7 - 1755	L7 - 1980	L7 - 2190	L7 - 2490	L7 - 2625	L7 - 3000
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	52	55	56	60	67	70	73	78	91
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m ³	0,19	0,21	0,23	0,26	0,29	0,32	0,37	0,39	0,44
Technical data Données Techniques Technische Daten		L7 - 1320	L7 - 1470	L7 - 1600	L7 - 1755	L7 - 1980	L7 - 2190	L7 - 2490	L7 - 2625	L7 - 3000
Power supply Alimentation électrique Elektrizitätsversorgung	V / Hz	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Input power Puissance absorbée Eingangsleistung	W / A	135 / 1,2	135 / 1,2	135 / 1,2	135 / 1,2	135 / 1,2	190 / 1,0	190 / 1,0	190 / 1,0	190 / 1,0
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung Te -10°C Tc +45°C	W	237	237	237	237	237	357	357	357	357
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP		R290/3	R290/3	R290/3	R290/3	R290/3	R290/3	R290/3	R290/3	R290/3
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,090	0,090	0,125	0,090	0,090	0,100	0,100	0,100	0,100
Efficiency information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen		L7 - 1320	L7 - 1470	L7 - 1600	L7 - 1755	L7 - 1980	L7 - 2190	L7 - 2490	L7 - 2625	L7 - 3000
Energy consumption in 24 h Consommation d'énergie sur 24 h Energieverbrauch in 24 Stunden	kWh	2,25	2,3	2,35	2,45	2,47	2,9	3,2	3,2	3,6
Annual energy consumption Consommation annuelle d'énergie Jährliche Energieverbrauch (AEC)	kWh	821	840	858	821	902	1056	1168	1168	1314
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	33	39	44	50	58	67	78	83	98
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		4	4	4	4	4	4	4	4	4