

L9

GN 1/3 Topping Shelf Étagères Réfrigérées GN 1/3 GN 1/3 Kühlaufsatz

Standard



Fits perfectly with counters range



Stainless steel cover



Open surface to GN containers



Electronic control panel



Stainless steel feet

Especially used in the professional kitchen, this unit is also ideal for fast-food and snack services. Its inside dimensions are suited to hold 1/3 Gastronorm containers.

Spécialement utilisée dans la cuisine professionnelle, cette unité est également idéale pour le services restauration rapide et le snack. Ses dimensions intérieures sont étudiées pour contenir des bacs Gastronorm 1/3.

Speziell für die professionelle Gastronomie konzipiert, ist es zudem ideal für den Fastfood- und Snackservice. Die Innenausstattung ermöglicht den Einsatz von GN 1/3 Behälter.

Autonomous and practical: designed as a complete unit available in several sizes, the topping shelf is compatible with the different models of Refrigerated Counters.

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

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 qui lui garantissent un niveau de confort élevé dans son travail.

Einzel verwendbar und funktionell: Wir bieten die Kühlvitrienen mit verschiedenen Abmessungen im Set an. Sie können bei allen Kühltschvarianten 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 green

Length Longueur Länge (mm)	1320	1470	1600	1755	1980
Depth Profondeur Breite (mm)	384	384	384	384	384
Height with glass Hauteur avec vitres Höhe mit Glas (mm)	387	387	387	387	387
Working temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemp. (°C)	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8
Length Longueur Länge (mm)	2190	2490	2625	3000	
Depth Profondeur Breite (mm)	384	384	384	384	
Height with glass Hauteur avec vitres Höhe mit Glas (mm)	387	387	387	387	
Working temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemp. (°C)	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8	

Features:

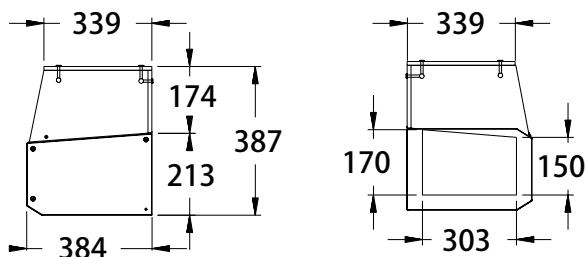
Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing | Monoblock structure with insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³ | Interior designed to hold GN I/3 containers | 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 I/3 | 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 (Ozonabbau Potenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 40kg/m³ Dichte | Ausstattung für die Benutzung von Gastronormbehälter 1/3 Amatur mit elektronischer Kontrollanzeige | Kühlsystem mit statischen Verdampfer | Kühlsystemabgestimmt auf eine Umgebungstemperatur bis 43°C

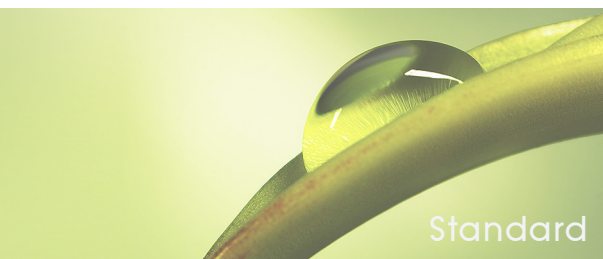


Options | Options | Optionen :

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

Width Largeur Breite (mm)	1320	1470	1600	1755	1980	2190	2490	2625	3000
GN I/1 bar Traverse GN I/1 Schiene GN I/1 (mm)	2	2	2	2	4	4	4	4	4
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
Capacity Capacité Fassungsvermögen (ISO 23953-1) (L)	40,75	48,07	54,41	61,98	72,96	83,20	97,84	104,43	122,73
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
Power input Puissance absorbée Leistungsaufnahme (W)	170	170	170	170	170	190	190	190	190
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/g)	200	200	200	200	225	375	375	375	375

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



Standard

Mercatus reserves the right to change product specifications without prior notice



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

