MERCATUS
ingenious cooling

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

L9

Standard

L7 L6 L2




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.

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.

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.

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.

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

Einzeln verwendbar und funktionell: Wir bieten die Kühlvitrinen mit verschiedenen Abmessungen im Set an. Sie können bei allen Kühltischvarianten 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.



		L9 - 1320	L9 - 1470	L9 - 1600	L9 - 1755	L9 - 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	384	384	384	384	384
Height Hauteur Höhe	mm	387	387	387	387	387
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt	L	41	48	54	62	73



		L9 - 2190	L9 - 2490	L9 - 2625	L9 - 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	384	384	384	384
Height Hauteur Höhe	mm	387	387	387	387
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt	L	83	97	104	122

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 1/3 containers
- Control panel with electronic controller device
- Refrigeration system with static evaporation and dimensioned to work at 43ºC room temperature

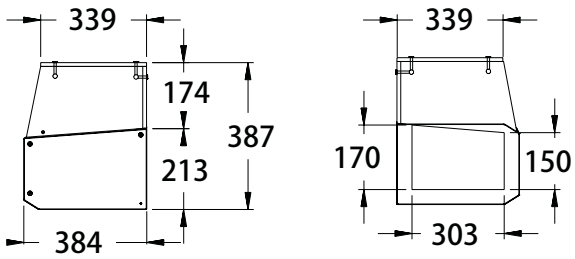
Caractéristiques:

- Intérieur et extérieur en acier inox facilementnettoyable
- 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 1/3
- Panneau de commande avec contrôleur électronique
- Système de réfrigération à évaporation statique
- Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43ºC 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 1/3 Amatur mit elektronischer Kontrollanzeige
- Kühlsystem mit statischen Verdampfer
- Kühlsystemabgestimmt auf eine Umgeburgstemperatur bis 43ºC

L9



Options Options Optionen :

Stainless steel legs Pieds inox Edelstahlfüße (130/210)
HEG
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		**L9 - 1320**	**L9 - 1470**	**L9 - 1600**	**L9 - 1755**	**L9 - 1980**	**L9 - 2190**	**L9 - 2490**	**L9 - 2625**	**L9 - 3000**
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	52	55	56	60	67	70	73	78	91
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m³	0,19	0,21	0,23	0,26	0,29	0,32	0,37	0,39	0,44
Technical data Données Techniques Technische Daten										
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	100/1,0	100/1,0	100/1,0	100/1,0	100/1,0	190/1,4	190/1,4	190/1,4	190 / 1,4
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung Te -10°C Tc +45°C	W	184	184	129	184	129	220	139	220	220
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP	g	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430	R134a/1430
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,125	0,130	0,125	0,120	0,125	0,225	0,225	0,190	0,225
Efficiency Information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen										
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	41	48	54	62	73	83	97	104	122
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		5	5	5	5	5	5	5	5	5