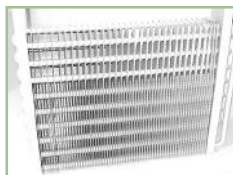


L2 Gastronorm Counter Table Gastronorm Gastronorm-Kühlisch

Standard



87% average relative humidity



easy removable magnetic gaskets



Inside built for grids and GN 1/1 containers



Also available with 2 or 3 drawers



Rounded inside corners

The Gastronorm Counter is designed to conserve products that perish easily such as meat, fish and other fresh foods. Its high calibre refrigeration performance makes it the ideal unit for the professional kitchen.

High relative humidity: evaporators placed between doors, large exchange surface and the option of static or ventilation modes, provide excellent refrigeration conditions even in the most adverse environments.

High-Efficiency-Gene: by choosing the HEG® option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HEG®, is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing, this innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

La Table Gastronorm a été spécialement conçue pour la conservation de produits facilement périssables, en particulier les viandes, les poissons, les crudités et autres aliments frais. C'est un meuble qui présente d'excellentes performances frigorifiques et qui est indiqué pour la cuisine professionnelle.

Humidité relative élevée : des évaporateurs situés entre les portes, un important volume ventilé ainsi que la commutation possible entre le régime statique et le régime ventilé procurent des conditions optimales de conservation, même dans les environnements les plus défavorables.

High-Efficiency-Gene: en choisissant l'option HEG®, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HEG®, est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®, cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regard l'économie d'énergie.

Der Gastronorm-Kühlisch ist insbesondere für die Konservierung von leicht verderblichen Lebensmitteln konzipiert – z.B. Fleisch, Fisch und sonstige Frischprodukte. Aufgrund seiner starken Kühlleistung ist dieses Gerät besonders für die Gastronomie geeignet.

Hohe relative Luftfeuchtigkeit: Zwischen den Türen befinden sich Verdampfer. Bietet ausreichend Platz für den Luftaustausch. Das Gerät verfügt über ein Schaltsystem, das je nach Bedarf die Einstellung auf statische Kühlung oder die Kühlung mit gleichzeitiger Belüftung erlaubt. Diese Leistungen sorgen für eine optimale Konservierung, die auch in einem Raum, der große Anforderungen an das Gerät stellt, seine anspruchsvolle Leistungsfähigkeit in Situationen großer Belastung unter Beweis stellt.

High-Efficiency-Gene: Bei Auswahl der HEG® Option, den Energieverbrauch der Kühlung reduziert mindestens 40%. Die HEG®, ist das Ergebnis eines Jahres intensiver Cooling Lab® Engineering Forschung, Überwachung und Prüfung, diese Innovation integriert die modernsten Energieeinsparung elektro-mechanischen Einzelteile auf dem Markt verfügbar.

the future
is green

No. of doors	Nbre de portes	Türenanzahl	2	3	4	5
Length	Longueur	Länge (mm)	1320	1755	2190	2625
Depth	Profondeur	Breite (mm)	700	700	700	700
Height	Hauteur	Höhe (mm)	850	850	850	850
Working temperature	Température de fonctionnement	Betriebstemperatur (°C)	-2+8	-2+8	-2+8	-2+8

Features:

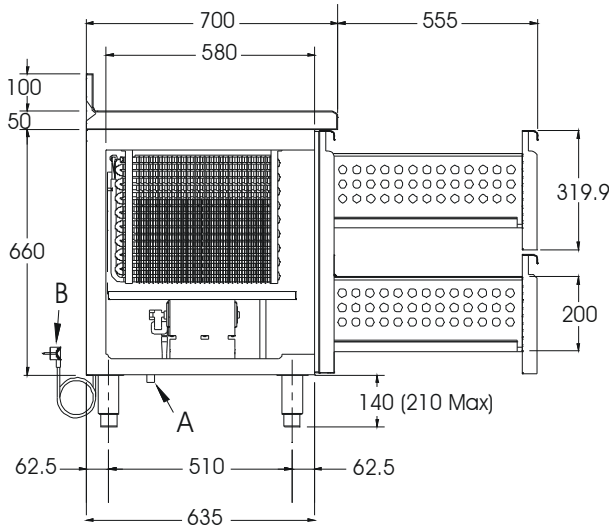
Inside and out in AISI 304 stainless steel with easy clean finishing | Insulation by high pressure injected CFC free polyurethane | Two working modes static and ventilated | Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets | Evaporators between doors | Control panel with electronic controller device | Non refrigerated drawer above the condenser unit | Tropicalised refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

Caractéristiques:

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 facilement nettoyable | Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression | Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique | Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables | Évaporateurs entre les portes | Panneau de commande avec contrôleur électronique | Tiroir de service non réfrigéré | Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40 °C température ambiante)

Merkmale:

Außen - und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl AISI 304 | Isolierungsmaterial aus FCKW - freiem PUR im Hochdruckinjektionsverfahren | Kühlsystem wahlweise mit Ventilationszuschaltung | Türen mit Automatikverschluss und auswechselbarem Dichtungsgammi | Verdampfer zwischen den Türen | Amatur mit elektronischer Kontrollanzeige | Serviceschubladen nicht gekühlt | Kühlsystem Tropicalisierung, Klimaklasse 5 nach ISO 23953 für die Klassen Klima (getestet bei 40 ° C Umgebungstemperatur)



A: Drainpipe Tuyau d'écoulement Abflussrohr
B: Power Cable Câble d'alimentation Stromzuführungskabel

Options | Options | Optionen :

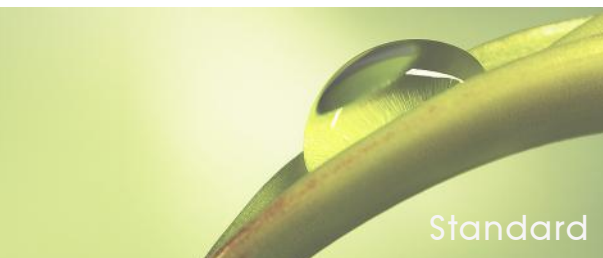
- Castors kit Kit de roulettes Einsteck-Rollen
- Granite cover Dessus en granite Arbeitsplatte aus Granit
- Marble cover Dessus en marbre Arbeitsplatte aus Marmor
- Cover without upstand Dessus sans dossier Arbeitsplatte ohne Aufkantung
- Sink with drainer Évier avec égouttoir Spülbecken mit Abtropffläche
- Sink without drainer Évier sans égouttoir Spülbecken ohne Abtropffläche
- HACCP
- Remote group 10M Group à distance 10M Längengruppen 10M
- Left side group Groupe à gauche Kühlaggregate Links
- HEG
- Kit of 2 drawers Kit de 2 tiroirs Mit 2 Schubladen
- Kit of 3 drawers Kit de 3 tiroirs Mit 3 Schubladen
- Stainless steel back Arrière en inox Rückseitenverkleidung in Edelstahl
- Glass doors Portes vitrées Glasstüren
- Lock Serrure Schloss

Length Longueur Länge (mm)	1320	1755	2190	2625
Grids per Door Grilles par Porte Roste pro Tür	1	1	1	1
Weight Poids Gewicht (Kg)	121	148	185	216
Volume Volume Volumen (m3)	1,12	1,48	1,84	2,20
Net Volume Volume Net Netovolumen (ISO 23953-1/Lt.)	194	301,5	409	516,5
Voltage/Frequency Tension/Fréquence Spannung/Frequenz (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Absorbed Power Puissance Absorbée Leistungsaufnahme (W)	227	280	351	450
Compressor Power Puissance du Compresseur Kompressorleistung (HP)	1/5	1/4	3/8	3/8
Cooling Power Puissance Frigorifique Kühlleistung (-10+43°C Kcal/h-W)	238-277	287-334	382-444	422-49
Average Relative Humidity Humidité Relative Moyenne Relative Luftfeuchtigkeit (%)	81	85	88	87
Defrosting Dégivrage Abtauung	A	A	A	A
Condensation Condensation Kondensation	F	F	F	F
Evaporation Évaporation Verdampfer	S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerant/ Quantity Fluide Réfrigérant/Quantité Kältemittel/Menge (gr)	R134a/300	R134a/350	R134a/425	R134a/525
Energy Consumption Consommation Énergétique Energieverbrauch (Kw/24H)	3,408	4,68	5,832	6,984

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

High Efficiency Gene

Absorbed Power Puissance Absorbée Leistungsaufnahme (W)	190	230	280	360
Compressor Power Puissance du Compresseur Kompressorleistung (HP)	1/5	1/5	1/4	3/8
Cooling Power Puissance Frigorifique Kühlleistung (-10+43°C Kcal/h-W)	213-248	304-354	332-386	445-518
Refrigerant/ Quantity Fluide Réfrigérant/Quantité Kältemittel/ Menge (gr)	R134a/250	R134a/300	R134a/350	R134a/425
Energy Consumption Consommation Énergétique Energieverbrauch (Kw/24H)	1,296	1,848	2,904	3,480



Standard



PT-98/CEP.807



PT-09/ANB.0423



experience the future

Refrigeração e Estruturas Metálicas d'Algôa, 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