

## Pizza & Prep Topping Shelves

The perfect match for Teknae Counters, these stand-alone Topping Shelves keep ingredients as they should be and where they are needed.



### High-end performance

The refrigerated well has foamed-in evaporators on front, back and bottom walls for optimal temperature.

Des performances exceptionnelles  
Cette cuve réfrigérée est équipée d'évaporateurs installés grâce à une mousse isolante, sur les panneaux avants, arrières et inférieurs, afin de garantir une température optimale.



### Space optimisation

Suited to hold GN1/3 or GN1/4 inserts combinations to maximize space usage.

Optimisation de l'espace  
Peut contenir une combinaison de bacs GN1/3 ou GN1/4 afin de maximiser l'utilisation de l'espace.



### Features

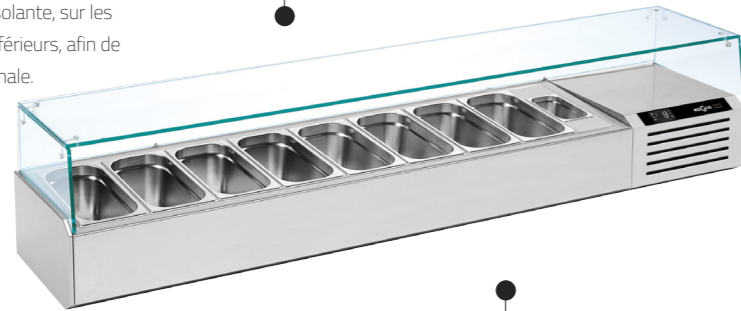
A full-size glass sneeze guard or stainless steel lid will keep your ingredients fresh & safe.

Spécificités  
Une grande vitre hygiénique ou un capot en acier inoxydable permettent de conserver la fraîcheur de vos ingrédients, et d'éviter tout risque sanitaire.

### Unbeatable ergonomics

Easy and direct access to fresh pizza topping ingredients.

Une ergonomie imbattable  
Un accès simple et direct à vos ingrédients frais pour pizza.



## Vitrinettes Réfrigérées Pizza et Préparation

Parfaitement adaptés pour être utilisés avec les comptoirs Teknae, ces bacs à condiments individuels conservent les ingrédients dans un état optimal, toujours à portée de main.





L7



### GN1/4 Topping Shelf | Étagère Réfrigéré GN1/4

+2°C ... +8°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH LxPxH	L7 - 1480 1480x324x387 mm	L7 - 1610 1610x324x387 mm	L7 - 2020 2020x324x387 mm	L7 - 2560 2560x324x387 mm
----------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Gross volume   Volume brut	 39 L	44 L	58 L	73 L
GN pan sets   Combinaison bacs gastro	 6x GN1/4-150	6x GN1/4-150 1x GN1/9-100	9x GN1/4-150	12x GN1/4-150 1x GN1/9-100
Matching with counters   Correspondance avec les compteurs		3D coldwall   Mur froid 3D		




L9



### GN1/3 Topping Shelf | Étagère Réfrigéré GN1/3

+2°C ... +8°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH LxPxH	L9 - 1480 1480x384x387 mm	L9 - 1610 1610x384x387 mm	L9 - 2020 2020x384x387 mm	L9 - 2560 2560x384x387 mm
----------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Gross volume   Volume brut	 48 L	54 L	73 L	97 L
GN pan sets   Combinaison bacs gastro	 5x GN1/3-150	6x GN1/3-150	8x GN1/3-150 1x GN1/9-100	11x GN1/3-150 1x GN1/9-100
Matching with counters   Correspondance avec les compteurs		3D coldwall   Mur froid 3D	