

## Gastronomy Counters



L2

### GN1/1 Refrigerator Counter | Table Positive GN1/1

+1°C ... +5°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

	WxDxH LxPxH	2 doors   2 portes 1330x700x850 mm	3 doors   3 portes 1795x700x850 mm	4 doors   4 portes 2260x700x650 mm	5 doors   5 portes 2725x700x850 mm
--	----------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

Gross volume   Volume brut	260 L	400 L	550 L	700 L
Net volume   Volume utile	176 L	264 L	352 L	440 L
Energy class   Classe énergétique	A	A	A	C
Consumption   Consommation E24H	1,00 kWh	1,66 kWh	1,71 kWh	3,37 kWh
Grid shelf   Grille	2x GN1/1	3x GN1/1	4x GN1/1	5x GN1/1
Max. level racking/pitch   Rangement maxi/pas	14 / 72 mm	21 / 72 mm	28 / 72 mm	35 / 72 mm

Evaporators between doors | Évaporateurs entre les portes



High relative humidity | Humidité relative élevée



## Tables Gastronomie



L20

### GN1/1 Combi Counter | Table GN1/1 Combi

-18°C ... -22°C / +1°C ... +5°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

	WxDxH LxPxH	3 doors   3 portes 1860x700x850 mm
--	----------------	---------------------------------------

Gross volume   Volume brut	117 + 260 L
Net volume   Volume utile	84 + 180 L

Grid shelf   Grille	3x GN1/1
Max. level racking/pitch   Rangement maxi/pas	21 / 72 mm

Dual temperature | Double température



## Did you know?

Counter refrigerators and freezers are useful additions to a prep area or workstation, enabling cooks to keep necessary ingredients stored nearby and at food-safe temperatures.

Typically, counter refrigerators and freezers are available from one to five sections and provide additional cold storage for food and ingredients in layouts where worktop area is required.

As with other types of foodservice equipment, counter refrigerators may have drawers or swing doors. Drawers are most often found on units where ergonomics are considered.

## Le saviez-vous ?

Les tables de réfrigération et congélation sont des ajouts utiles à une zone de préparation ou à un poste de travail, permettant aux chefs de conserver les ingrédients nécessaires à proximité et aux températures idéales pour les aliments.

En règle générale, les tables de réfrigération et congélation sont disponibles de une à cinq sections et offrent du stockage froid supplémentaire pour les aliments et les ingrédients dans des configurations où un espace de travail est requis.

Comme pour les autres types d'équipement de restauration, les tables réfrigérées peuvent avoir des tiroirs ou des portes battantes. Les tiroirs se trouvent le plus souvent sur les unités où l'ergonomie est prise en compte.