

# TECHFOOD IN VETRINA

## Bellevue GN 1/1

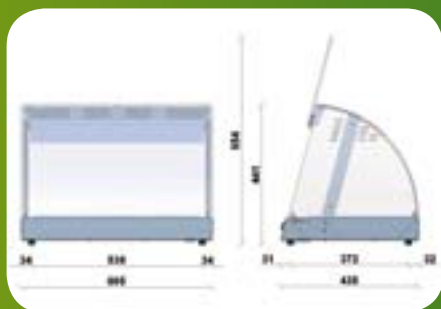


### BELLEVUE GN 1/1

Vetrina riscaldata umidificata in acciaio inox, con dimensioni di una bacinella GN 1/1 h 40 mm (h 65 mm a richiesta). Provvista di illuminazione e riscaldamento regolabile, trasmette il calore in modo uniforme su tutta la superficie tramite una resistenza adesiva a bassa tensione. L'acqua inserita all'interno della bacinella, per effetto del calore, evapora, consentendo la perfetta conservazione ed umidificazione di ogni alimento: carne, verdure, prodotti di pasticceria e gastronomia da forno etc etc, fino ad una temperatura di 90°. Una griglia forellata mantiene in modo uniforme l'umidità all'interno della vetrina. Una lampada regolabile "a luce calda", consente la perfetta illuminazione degli alimenti ed elimina il rischio di appannamento delle superfici trasparenti.

### BELLEVUE GN 1/1

*Stainless steel heated and conditioned counter, with the size of a basin GN 1/1 h 40 mm (h 65 mm on request). Equipped with adjustable lighting and heating system, it conveys heat uniformly onto the whole surface, through a low-voltage adhesive resistance. The water introduced into the basin, due to heat, evaporates, thereby allowing for the perfect conservation and humidification of every foodstuff; meat, vegetables, confectionery products and oven products, etc. up to a temperature of 90°. A pierced grid keeps humidity uniformly within the counter. An adjustable "hot light" lamp ensures the perfect lighting of foodstuffs, and eliminates the risk of misting of transparent surfaces.*



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS

Dimensioni/Dimensions: mm 605x435x h 441 chiusa/closed  
605x435x h 654 aperta/open

Peso/Weight kg 18, con imballo/with pack 21 kg

Volume/Volume 0,11 m<sup>3</sup>, con imballo/with pack 0,21 m<sup>3</sup>

Alimentazione elettrica/Power supply 230 V- 50/60 Hz

Potenza/Power 500 W

Assorbimento massimo/Maximum absorption 2,2 A

**TECHFOOD**<sup>®</sup>  
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c - tel. +39 0522 683747 (a R.A.)  
www.techfood.it - e-mail: info@techfood.it - www.chocolatefondue.it - www.techfoodonline.it

# TECHFOOD IN VETRINA

## Bellevue GN 2/3



### BELLEVUE GN 2/3

Vetrina riscaldata umidificata in acciaio inox, con dimensioni di una bacinella GN 2/3 h 40 mm (h 65 mm a richiesta). Provvista di illuminazione e riscaldamento. L'acqua inserita all'interno della bacinella, per effetto del calore, evapora, consentendo la perfetta conservazione ed umidificazione di ogni alimento: carne, verdure, prodotti di pasticceria e gastronomia da forno etc etc. Una griglia forellata mantiene in modo uniforme l'umidità all'interno della vetrina. Una lampada "a luce calda", consente la perfetta illuminazione degli alimenti ed elimina il rischio di appannamento delle superfici trasparenti.

### BELLEVUE GN 2/3

*Stainless steel heated and conditioned counter, with the size of a basin GN 2/3 h 40 mm (h 65 mm on request). Equipped with adjustable lighting and heating system. The water introduced into the basin, due to heat, evaporates, thereby allowing for the perfect conservation and humidification of every foodstuff; meat, vegetables, confectionery products and oven products, etc. up to a temperature of 90°. A pierced grid keeps humidity uniformly within the counter. An adjustable "hot light" lamp ensures the perfect lighting of foodstuffs, and eliminates the risk of misting of transparent surfaces.*



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS

Dimensioni/Dimensions: mm 400x450x h 420 chiusa/closed  
400x450x h 580 aperta/open

Peso/Weight kg 11, con imballo/with pack 14 kg

Volume/Volume 0,9 m<sup>3</sup>, con imballo/with pack 1,125 m<sup>3</sup>

Alimentazione elettrica/Power supply 230 V- 50/60 Hz

Potenza/Power 210 W

Assorbimento massimo/Maximum absorption 1 A

**TECHFOOD**<sup>®</sup>  
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c - tel. +39 0522 683747 (a R.A.)  
www.techfood.it - e-mail: info@techfood.it - www.chocolatefondue.it - www.techfoodonline.it