



Espositori caldi ventilati da banco Prestige

Ventilated hot table-top display counters Prestige

Vitrines chaudes ventilées de comptoir Prestige

Ventilierte Tisch-Warmhaltevittrinen Prestige

Vitrinas calientes ventiladas de mostrador Prestige

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100196 - **ECV 1050***

ECV 1050

Caratteristiche e vantaggi

- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo e con umidificazione dell'aria
- Possibilità di rigenerazione dei cibi grazie all'evaporazione dell'acqua
- Termostato elettromeccanico con controllo della temperatura fino a 110°C
- Vetri curvi temperati di facile pulizia
- Grigliato interno espositivo

Characteristics and advantages

- Ventilated hot table-top display counter with indirect food ventilation system and humidification
- Food regeneration by steam
- Electromechanical thermostat with temperature control up to 110°C
- Easy cleaning, bent tempered glass
- Internal shelf grid

Caractéristiques et avantages

- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture et humidification de l'air
- Grâce à l'évaporation de l'eau il est possible de régénérer la nourriture
- Thermostat électromécanique avec contrôle de la température jusqu'à 110°C
- Vitres courbées simples à nettoyer
- Grille interne d'exposition

Merkmale und Vorteile

- Ventilierte Tisch-Warmhaltevittrine mit indirekten Lebensmittel Belüftungssystem und Luftbefeuchtung
- Regenerierung der Lebensmittel durch Dampf
- Elektromechanisches Thermostat mit Temperaturregulierung bis 110°C
- Leichte Reinigung, gebogenes Hartglas
- Internes Präsentations-Grillrost

Características y ventajas

- Vitrina sobremostrador caliente con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos y con humidificación del aire
- Regeneración de los alimentos gracias a la evaporación del agua
- Termostato electromecánico con control de la temperatura hasta 110°C
- Cristales curvos, templados y fáciles de limpiar
- Estante interior de rejilla para la exposición



- * Senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox
- * Without Gastronorm trays GN1/1 and without stainless steel plates
- * Sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox
- * Ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und ohne Inox-Ablagen
- * Sin bandejas Gastronorm GN1/1 y sin planos inox

- * Vetro lato operatore con apertura a portello
- * Hatch opening glass on the operator side
- * Vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet
- * Hebeöffnung auf Bedienerseite
- * Cristalado operador tiene con apertura de portilla

Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento





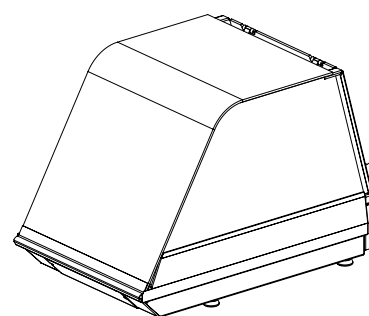
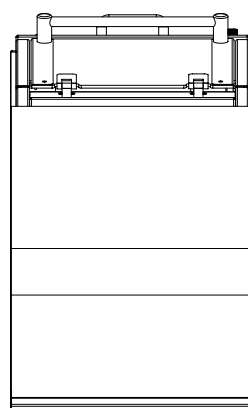
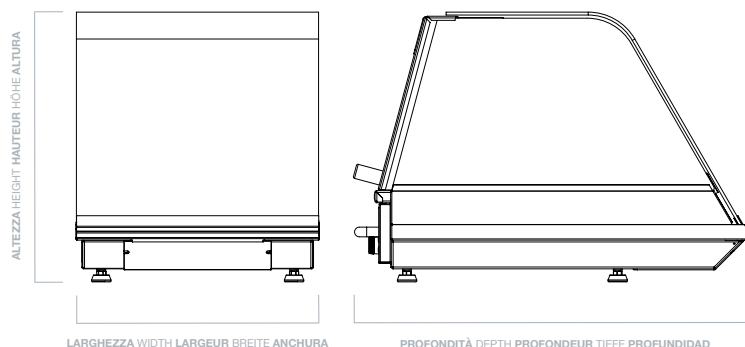
ECV 1050

Accessori Optionals Accessoires Zubehör Accesorios

	Bacinella Gastronorm, GN1/1 H 40 mm Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandejas Gastronorm	Cod. 10040021		Ripiano intermedio extra per cavalletto Extra intermediate shelf for stand Étagère intermédiaire extra pour chariot Extra Zwischenablage für Untergestell Estante intermedio extra para caballete	Cod. 04040409
	Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio	Cod. 14100317		Piano inox per pizze e brioches, Dim. come GN1/1 Stainless steel plate for pizza and snacks Plan inox pour pizzas et brioches Inoxablage für Pizza und Gebäck Plano inox para pizzas y brioches	Cod. 01060051

Info tecnica Technical info Infos techniques Technische Info Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	Schuko
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 7,2 A Max. Voltage 7,2 A Courant max. 7,2 A Max. Strom 7,2 A Voltaje máx. 7,2 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle GN1/1* Trays GN1/1* Bacs GN1/1* Behälter GN1/1* Bandejas GN1/1*	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm Étagère intermédiaire H 170 mm Zwischenablage H 170 mm Estante intermedio H 170 mm	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ECV 1050	550 mm	770 mm	550 mm	1	1 (325 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	1,65 KW	Kg 47

* Altezza massima 40 mm - * Max height 40 mm - * Hauteur maximale 40 mm - * Maximale Höhe 40 mm - * Altura máxima 40 mm